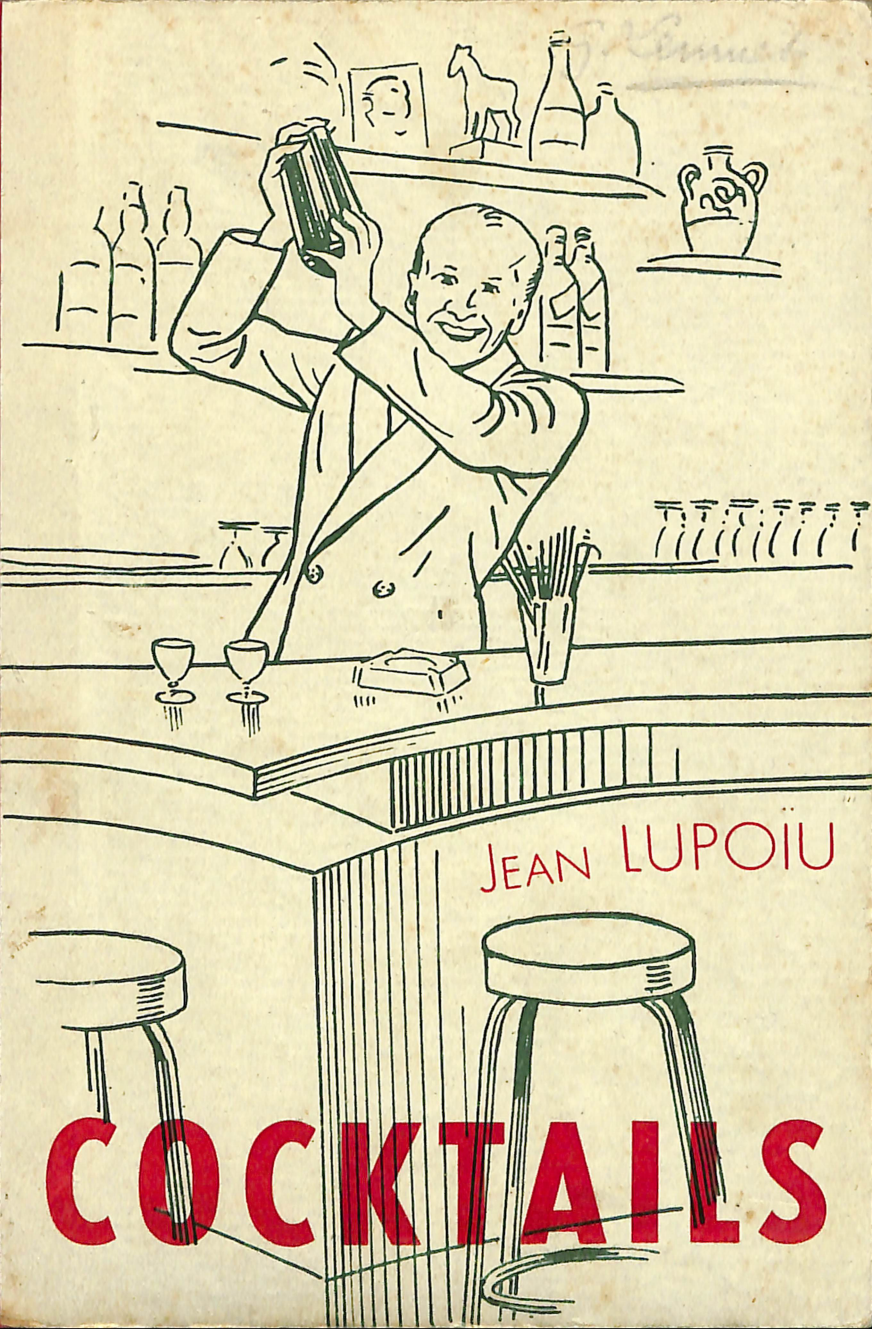
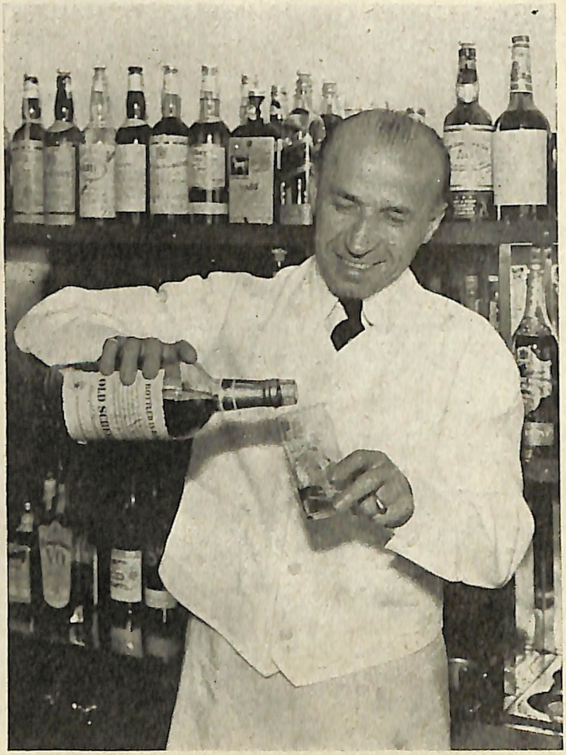


JEAN LUPOIU

COCKTAILS

COCKTAILS



L'auteur derrière son bar au Pavillon Français à New-York. Exposition Internationale 1939.

JEAN LUPOÏU

COCKTAILS

Vide ta coupe.....
Que ton cerveau s'allume
Et que ton cœur s'épanouisse
. . . . . .

Tous droits de traduction, d'adaptation
et de reproduction réservés pour tous pays.
Copyright 1948 by Jean Lupoïu.

PRÉFACE

Ce que l'on peut dire de mieux de Jean Lupoiu, c'est qu'il a de la suite dans les idées. Reprendre aujourd'hui, une édition nouvelle d'un ouvrage déjà né deux fois, — et avec quel succès — est de l'audace, sinon de la témérité.

Mais il a pensé qu'une génération nouvelle de Barmen était née et qu'à ceux-ci il fallait une documentation professionnelle logique, qu'en la matière donne seule l'expérience alliée à la technique. Et cette expérience des choses et des hommes qui est toute la loi et le credo du Barman il l'a condensée là, dans quelques pages simples, honnêtes et attrayantes.

Dans la préface de l'édition précédente, nous nous sommes efforcés de prouver, que si dans la nuit des temps les plus reculés, on analyse l'effort matériel de l'homme pour se soustraire aux morsures de l'ennui, on remarque une volonté persistante et séculaire pour arriver à un perfectionnement incessant de la boisson ingurgitable. Seul le civilisé a pu distinguer et séparer ces deux fonctions essentielles de la physiologie humaine : la soif et la faim. Le grand art de la vie a consisté à faire rencontrer à chaque appétence individuelle une note capable de la calmer, et de la satisfaire.

Avec quelques glanes historiques nous y avions montré que dans toutes les civilisations antiques, le complexe de la boisson avait eu des fervents et des techniciens.

Le problème du Bar et du Barman reste entièrement posé devant nous, comme des attributs logiques du comportement humain.

***

Quelques aboiements n'arrêtent pas la caravane de la vie. Les ascètes n'ont jamais servi qu'à faire des martyrs et l'homme normal en face des difficultés de la vie veut jouer son rôle terrestre qui consiste, en des limites raisonnables, à satisfaire ses besoins.

La nature donne uniquement la matière première de la boisson quelle qu'elle soit. Toute la finalité est œuvre humaine. Le soleil mûrit la grappe sur le cep, mais c'est le vendangeur qui fait le moût et le caviste qui fait le vin. La plante, guidée par l'homme, donne le glucose, mais c'est l'alambic qui la crée esprit.

Une certaine conception de la boisson s'arrêtait à la Marque, au crû générique habillé à la livrée fraîche ou poudreuse du finaliste.

La conception moderne, reprise par les Barmen, est tout autre, car ils ont compris que les œuvres substantielles qu'un peuple crée renouvelle ou perfectionne sans cesse dans l'ordre matériel, ont pour principe un caractère permanent d'évolution. Eux prolongent là, sur place, dans un cadre attrayant et gai, une somme d'efforts épars, divergents, pour arriver à un complexe qui

satisfasse une requête individuelle et particulière.

Tout est synthèse dans la vie : une note isolée n'est jamais qu'un son ; mais l'orchestration judicieuse de ces notes sur une porté donne les plus belles manifestations qui font vibrer l'âme humaine. Rien n'est impersonnel comme une lettre de l'alphabet et pourtant de ces vingt-six signes anodins on a tiré des œuvres littéraires que rien n'a encore égalé, pour émouvoir. Le Barman comme le maestro et le poète a frappé lui la boisson du sceau de son génie. A l'utile il a allié le beau, au pratique, il a, dans un excès de raffinement, joint l'élégance et la personnalité.

Nous arrivons à une époque où le mot n'effraie plus. Cocktail choquait bien nos grands-pères, mais aujourd'hui en lisant la documentation de Jean Lupoiu, vous vous rendrez compte qu'il n'y a là rien de satanique, mais une liaison logique d'affinités électives qui se complètent et s'harmonisent vers une finalité créatrice. Et créer est l'âme de la vie.

***

Le Bar, dans sa conception moderne, est né de la sociabilité et du besoin de confort. Il est au café et à la taverne ce que l'avion est à la diligence, la cathédrale à la chapelle, l'esprit à la matière.

Il place la boisson dans un cadre charmant digne du sacrifice propitiatoire et le consommateur dans une ambiance d'affabilité qui respecte sa personnalité. Il est la

chanson nouvelle capable de bercer un instant la douleur humaine.

De part la délicatesse et la psychologie qui le régissent, il est dans le monde actuel un des paradigmes du grand tourisme. Par la pluralité et l'origine des produits qui s'y consomment il vit de non-conformisme et de liberté : liberté de l'esprit et liberté des échanges.

Et voilà pourquoi des ouvrages comme ceux de Jean Lupoiu sont dignes d'intérêt, car l'homme n'est grand que dans le cadre de sa profession.

Les jeunes Barmen y trouveront une science bien dosée et facilement assimilable et les profanes, dont nous sommes, une vue harmonieuse de la boisson de synthèse qui n'a rien de satanique ni de machiavélique, car elle est la vie même.

J.-J. DENOEL.

POUR RÉUSSIR UN BON COCKTAIL

Les cocktails se préparent généralement soit dans le shaker (gobelet en argent), s'emboitant l'un dans l'autre, soit dans le verre à mélange.

Il faut bien faire attention aux prescriptions de l'auteur qui a bien spécifié dans chaque recette, les meilleurs produits à employer et, l'usage du shaker ou verre à mélange.

On se sert généralement du shaker pour la confection des cocktails dans lesquels entrent des liqueurs grasses : sirops, jus de fruit, orange, citron, ananas, œufs et crème.

On se sert du verre à mélange pour les cocktails composés avec des alcools secs ou non liquoreux.

Il est donc indispensable d'avoir :

1 shaker,
1 verre à mélange,
1 cuillère à mélange, avec pilon,
1 passoire à cocktails,
1 râpe à muscade,
2 flacons stilligouttes,
2 porte chalumeaux,
1 bol pour le sucre en poudre,
1 presse citron,
1 porte épices.

Tous les cocktails doivent être bus glacés. Au contact de la glace, la force de l'Alcool s'atténue de plus, en fondant, la glace diminue le degré de l'Alcool ainsi que sa chaleur.

De même que dans la cuisine on se sert du feu pour la confection des bons mets, au Bar, on se sert de la glace pour la fabrication d'un bon cocktail.

Ne vous servez jamais de glace pilée pour vos cocktails, mais de petits morceaux (de la grosseur d'une noix) et ayez soin de les laver toujours avant de vous en servir, alors votre cocktail sera parfait, surtout si vous avez bien observé les quantités nécessaires.

Vos produits doivent être de tout premier ordre, l'auteur a cité spécialement pour vous les ingrédients employés par lui et qui lui ont donné toujours entière satisfaction.

Un bon cocktail doit être préparé toujours au moment d'être consommé.

Les recettes sont toutes, à l'exception de celles spécifiées, indiquées pour une personne, il faut donc doubler, tripler ou quadrupler les quantités indiquées suivant que deux, trois ou quatre cocktails sont demandés. Lorsque l'auteur indique un jet, c'est quelques gouttes prestement lancées à l'aide d'un flacon muni d'un stilligoutte, pour deux jets, répéter tout naturellement l'opération.

En servant, faire attention à ce que des petits morceaux de glace ne flottent pas dans le mélange parfait que doit être un cocktail.

Préparer avec un couteau bien aiguisé les zestes de citron ou d'orange au moment de s'en servir et, en exprimer l'essence en tordant le zeste entre le pouce et l'index, à quelques centimètres de la surface du verre

rempli, laissez ensuite séjourner le zeste dans le cocktail en le servant.

En ce qui concerne les cerises ou olives qui accompagnent certains cocktails, les ajouter toujours au moment même de servir.

Pour givrer les bords d'un verre à cocktails, que vous choisirez en cristal très fin, de forme ballon de la grandeur d'un petit verre à Bourgogne, il faut le rafraîchir en le laissant une ou deux minutes dans la glace; puis frotter les bords avec une tranche de citron sur une hauteur d'un demi-centimètre à l'extérieur et à l'intérieur, et passer dans du sucre en poudre très fin.

Servir le cocktail au plus tôt pour profiter de la fraîcheur du verre essentielle pour compléter une boisson bien frappée.

Je veux dire encore quelques mots à l'intention des personnes qui font une publicité défavorable aux cocktails.

Ce n'est pas en buvant un ou deux cocktails avant votre repas du Midi ou du Soir, que vous serez malade, bien au contraire, l'alcool absorbé à une dose raisonnable est bon pour la santé. Il facilite la digestion, chauffe votre sang et donne la gaîté, gaîté, qui ne vient qu'en buvant un peu d'alcool.

Combien de fois n'ai-je pas entendu des Médecins recommander du Champagne aux malades et un bon grog au Cognac, Rhum ou Whisky à un malade enrhumé, etc...

Naturellement le cocktail est comme toute chose, si on abuse, mais si on en use raisonnablement, tout est pour le mieux.

Je suis depuis vingt ans derrière le Bar, j'ai toujours fabriqué des cocktails et, ma

foi, je puis le dire sans honte, j'ai bu pas mal et me porte mieux qu'un Monsieur n'ayant consommé que de l'eau toute sa vie.

Au cours de mes différents voyages à travers le Monde, j'ai entendu maintes fois des personnes ayant visité notre Pays de Cocagne, dire que les Français sont les gens les plus heureux de la terre ; possédant les meilleurs vins, liqueurs et alcools et, dans tous les Pays mêmes lointains, les vins du sol de France sont à l'honneur.

Donc, Chers Buveurs, je vous dis à votre Santé... en toutes les langues, ce qui revient toujours au même.

L'ALLEMAND	— Prosit.
L'AMÉRICAIN	— Here's How.
L'ANGLAIS	— Cheerio.
Le CHINOIS	— Honq Chien.
L'ESPAGNOL	— Salud.
Le FRANÇAIS	— A votre Santé.
Le GREC	— Iss Igla.
Le HOLLANDAIS	— Gezondheid.
Le HONGROIS	— Egészségére.
L'IRLANDAIS	— Slainté.
L'ITALIEN	— A la salute.
Le POLONAIS	— Na Zdrowie.
Le ROUMAIN	— Noroc.
Le RUSSE	— Na Zdorovié.
Le SUÉDOIS	— Skâl.

Jean LUPOIU.

N.-B. — Les personnes ayant des difficultés à se procurer du Vermouth, Martini sec, peuvent le remplacer, sans inconvénient, par du Noilly Prat.

ABSINTHE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de jus d'orange, 1 verre de Pernod fils.

Agiter et servir.

ABSINTHE SPÉCIALE

Dans le shaker :

1 jet d'orange Bitter, 1/3 Seager's Special Dry Gin, 2/3 Pernod fils.

Agiter et servir.

ADONIS COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Augustura, 1/2 Xérès, 1/2 Vermouth Martini doux.

Mélanger et servir.

AFFINITY COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1/4 de Vermouth Martini doux, 1/4 de Vermouth Martini dry, 1/2 Whisky White Horse.

Mélanger et servir.

The Frenchman loves his native wine,
The German loves his beer,
The Englishman loves his arf and arf -
Because it brings good cheer.

AFTER DINNER COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de jus de citron, 1/2 Apricot Brandy, 1/2 Cherry Rocher.

Agiter et servir.

ALASKA COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 Chartreuse Jaune, 2/3 SEAGERS Gin.

Agiter et servir.

ALE FLIP

1 cuillerée de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, verser un peu de Pale Ale et bien mélanger, ensuite remplissez le verre avec le restant de votre Pale Ale qui doit être bien frais.

Saupoudrer de Noix de Muscade, puis servir.

ALEXANDRA COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 Crème fraîche, 1/3 Crème de Cacao, 1/3 de Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir dans un verre à flip.

The Irishman loves his wiskey straight,
Because it gives him dizziness,
The American has no choice at all,
So he drinks the whole d - business.

ALFONSO COCKTAIL

Dans le shaker :

1/2 de Dubonnet, 1/2 Sherry Osborne.

Mélanger et servir.

AMERICAN FIZZ

Dans le shaker :

Le jus d'un 1/2 citron, 2 jets de grenadine, 1/2 verre de Cognac **CAMUS**, 1/2 verre de SEAGER'S Special Dry Gin.

Bien agiter puis servir dans un verre à fizz et remplir avec Perrier.

AMERICAN BEAUTY

Décorer un grand verre avec des fruits de saison et de la glace en morceaux, puis ajoutez :

2 jets de grenadine, 2 jets de Veramint Ricqlès, 1/2 verre de Martini Vermouth dry, 1/2 verre de Cognac **CAMUS** et pour terminer 2 jets de porto Silva rouge, 1 feuille de menthe fraîche.

Servir avec pailles et cuillère.

Here's to you, my dear,
And to the dear that's not here, my dear,
But if the dear that's not here, my dear,
Were here, my dear,
I'd not be drinking to you, my dear.

AMERICANO

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1/3 Bitter Campari, 1/3 Rossi, 1/3 Vermouth Martini doux.

Remplir avec Perrier, ajouter un zeste de citron et servir.

AMOUR COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura Bitter, 2 jets de Maraschino Luxardo, 1 verre de Marsala Florio.

Mélanger et servir.

ANGEL's KISS

Dans un verre à liqueur :

Verser sans mélanger, 2/3 de Crème de Cacao, 1/3 de Crème fraîche.

Servir.

ANGLERS COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de sirop de framboises, 1/3 de Vermouth Martini dry, 2/3 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Agiter et servir avec une cerise.

Here's to Woman,
Who in our hours of ease,
Uncertain, coy and hard to please —
But seent too often — familiar with thy face —
First we pity, then endure, and then embrace.

ANGUSTURA ET GINGER ALE

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 3 jets d'Angustura, 1/4 de Ginger Ale.

Mélanger légèrement et servir.

APPETISER COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets d'Angustura, 3 jets de Maraschino Luxardo, un verre de Cognac **CAMUS.**

Mélanger et servir.

APPLE JACK COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de Grenadine, 1/6 Jus de Citron, 2/3 Apple ack ou Calvados.

Agiter et servir.

ARC-EN-CIEL

Dans un verre à liqueur :

Verser sans mélanger, 1/4 de Grenadine, 1/4 de Marie Brizard, 1/4 de Veramint Ricqlès, 1/4 de Chartreuse jaune.

ARTIST'S COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de sirop de groseilles, 1/6 de jus de citron, 1/3 de Xeres William Humbert's, 1/3 de Whisky Johnnie Walker.

Agiter et servir.

AMBASSADE

3/5 Pineau PLESSIS, 1/5 Gin, 1/5 Curaçao triple sec. Agiter et servir.

(par RENÉ, de l'Ambassade du Champagne)

May we have more and more friends, and need them less and less.

A. B. F.

2/3 Pineau PLESSIS, 1/3 Rhum, 2 jets de sirop d'Ananas.

Agiter et servir avec un zeste de citron

(par FÉLIX, du Bar Chatam).

ASTORIA COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Vermouth Martini dry, 2/3 SEAGERS Gin.

Mélanger et servir.

APÉRITIFS USUELS

Doivent être préparés de la façon suivante :

BYRRH CASSIS

1 cuillerée à café de Crème de Cassis, 1 verre de Byrrh, 1/4 Perrier.

CHAMBÉRY FRAISETTE

1 cuillerée à café de Fraisette, 1 verre de Chambéry, 1/4 Perrier.

CHAMPAGNE DE PAUVRE

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1 cuillerée à café de sirop de citron, 1 verre de Cognac **CAMUS**, remplir avec 1/4 de Perrier.

Mélanger légèrement et servir.

Here's a sigh for those who love me,
And a smile for those who hate,
And whatever sky's above me,
Herès a heart for any fate.

CAMUS

"LA GRANDE MARQUE"

COGNAC

DUBONNET CITRON

1 cuillerée à café de sirop de citron, 1 verre de Dubonnet, 1/4 Perrier.

KIRSCH CASSIS

1 cuillerée à café de Crème de Cassis, 1 verre de Kirsch Rocher Frères, 1/4 de Perrier.

MARTINI CURAÇAO

1 cuillerée à café de Curaçao, 1 verre de Vermouth Martini, 1/4 Perrier.

PICON GRENADINE

1 cuillerée à café de Grenadine, 1 verre de Picon, 1/4 Perrier.

SAINT-RAPHAEL CITRON

1 cuillerée à café de Citron, 1 verre de Saint-Raphaël blanc ou rouge, 1/4 Perrier.

SUZE CASSIS

1 cuillerée à café de Crème de Cassis, 1 verre de Suze, 1/4 Perrier.

WOMAN : The fairest work of the great Author ; the edition is large, and no man should be without a copy.

VERMOUTH CASSIS

1 cuillerée à café de Crème de Cassis, 1 verre de Martini Vermouth dry, 1/4 Perrier.

AIR FRANCE

Dans le verre à mélange :

2 jets de jus de Citron, 1/3 Maraschino Luxardo, 2/3 Plymouth Gin.

Mélanger et servir.

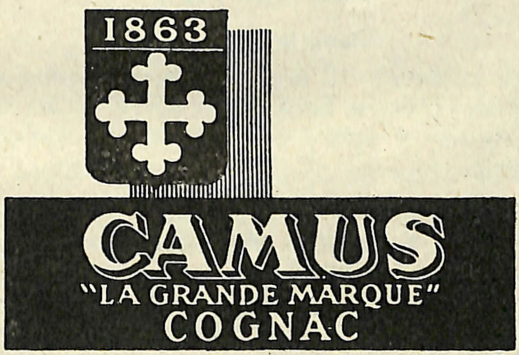
APOLLO COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/2 SAGERS Gin, 1/6 Vermouth Martini sec, 2/6 Grand Marnier.

Mélanger et servir en ajoutant un zeste d'orange.

(par ROGER, au Colisée).



Here's to the wittiest,
Here's to the prettiest,
Here's to the truest of all who are true —

BACARDI BLOSSON

Dans le shaker :

1 jet de Maraschino Luxardo, 1/3 de jus d'orange, 2/3 Bacardi.

Agiter et servir.

BACARDI COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de sirop de grenadine, le jus de 1/4 de citron, 1/2 verre Bacardi.

Bien agiter et servir.

N.-B. — Dans les Amériques du Nord et du Sud, ainsi que dans les pays chauds, on se sert pour la confection du Bacardi et Dacqueri, des citrons du pays. (Citrus Médica.)

BACARDI FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, le jus d'un demi-citron, 1 verre Bacardi.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

BAISER D'AMOUR

Dans un verre à liqueur, sans mélanger : 1/2 Curaçao rouge Bardinet, 1/2 Crème fraîche.

Here's to the neatest one
Here's to the sweetest one,
Here's to them all in one — here's to you.

BAISER COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/6 de Bénédictine, 1/6 Vermouth Martini doux, 2/3 de SEAGERS Gin.

Mélanger et servir.

BALTIMORE EGG-NOGG

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 1/2 verre de Madeira, 1/2 verre Schenley's Bourbon Whiskey, 1 verre de lait.

Bien agiter et verser dans un grand verre, passer la râpe à muscade et servir.

BACARDI TODDY

Dans un petit gobelet :

1 morceau de glace, 1/2 cuillerée à café de sucre, assez d'eau pour diluer le sucre, ajouter un verre de Bacardi.

Mélanger et servir avec un verre d'eau.

Pour la préparation de Brandy, Peach, Gin, Rhum et Whiskey Toddy, on procède de la même façon en se servant des alcools demandés.

Were't the last drop in the well,
As I gasped upon the brink,
Ere my fainting spirit fell,
'Tis to thee that I would drink.

Lord BYRON.

BACARDI ZOOM

Dans le shaker :

1 cuillerée de miel, 1 cuillerée de crème fraîche, 1 verre de Bacardi.

Bien agiter et servir dans un verre à vin.

BAMBOU COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Curaçao rouge Bardinet, 1/2 Sherry Aguztinoz Blazques, 1/2 Vermouth Martini Dry.

Mélanger et servir.

BARBOTAGE

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1/6 de verre à cocktail de jus de citron, 1/6 de verre à cocktail de jus d'orange, 1/2 verre à cocktail de Cognac **CAMUS.**

Bien agiter et verser dans un verre à fizz, remplir avec du Champagne George Goulet.

BENTLEY COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/2 Dubonnet, 1/2 Calvados.

Mélanger et servir.

Let school-masters puzzle their brains
With grammar, and nonsense and learning —
GOOD LIQUOR I stoutly maintain —
Gives genius a better discerning.

BETWEEN the SHEETS COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de jus de citron, 1/3 de Curaçao blanc Bardinet, 1/3 Cognac **CAMUS**, 1/3 Bacardi.

Agiter et servir.

BIJOU COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 Curaçao rouge Bardinet, 1/3 Vermouth Martini dry, 1/3 Gin SEAGERS.

Mélanger et servir avec un bigarreau.

BISHOP

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'un demi-citron, le jus d'une demi-orange, 2 jets de Rhum Négrita, compléter avec du Bordeaux rouge, ajouter une tranche d'orange et servir.

BLACK HAWK

Dans le verre à mélange :

1/2 Sloe Gin, 1/2 Seagram's V.O. Whisky.

Mélanger et servir.

Here's a toast to all who are here,
No matter where you're from :
May the best day you have seen
Be worse than your worst to come.

BLACK VELVET

Dans un grand verre :

1 bouteille Guinness Stout et autant de champagne glacé.

Mélanger légèrement et servir.

BLACKTHORN COCKTAIL

1 jet d'Angustura, 1 jet de Pernod fils, 1/2 Vermouth Martini dry, 1/2 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Mélanger et servir.

BLOOD HOUND COCKTAIL

Dans le shaker :

3 fraises bien mûres, 1/4 de Vermouth Martini doux, 1/4 de Vermouth Martini dry, 1/2 Seager's Special Dry Gin.

Bien agiter et servir.

BLUE MOON COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Véramint Ricqlès, 1/3 de Pernod Fils, 2/3 SEAGERS Dry Gin.

Agiter et servir.

Here's to those who'd love us
If we only cared.
Here's to those we'd love
If we only dared.

BLUE BLAZER

Se servir de deux gobelets en argent avec anse :

Verser dans un des gobelets un verre de whisky Johnnie Walker et, dans l'autre, un verre d'eau bouillante.

Mettez le feu au Whisky et transvaser pendant quatre ou cinq fois de suite. Ajouter une cuillerée de sucre en poudre et servir.

On procède de la même façon pour le Cognac ou Rhum Blazer, en se servant de l'alcool demandé.

BOOMERANG COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de Vermouth Martiny dry, 1/3 Swedish Punch, 1/3 Whisky White Horse.

BOSSOM CARESSER

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1 jet de Grenadine, 1/3 de Curaçao rouge, 2/3 de Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir dans un verre à flip.

Here's to the lasses we've loved, my lad,
Here's to the lips we've pressed,
For of kisses and lasses,
Like liquor in glasses,
The last is always the best.

BOSTON FLIP

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1/2 verre de Madeira Perestello, 1/2 verre de Seagram's Bourbon Whiskey.

Bien agiter et servir dans un verre à flip, puis saupoudrer avec de la noix de muscade.

BRAIN DUSTER COCKTAIL

Dans le shaker :

Le jus d'un demi-citron, 1 verre de Pernod fils, 2 cuillerées à café de Sherry Blazquez.

Agiter et servir dans un double verre à cocktail.

(par FRANK, du Bar Ritz.)

BRANDY COBBLER

Décorer un grand verre avec des fruits de saison et de la glace en petits morceaux, puis ajouter :

4 jets de Curaçao rouge, 1 verre de Cognac **CAMUS**, 2 jets d'Apricot Brandy Rocher Frères, une tranche de citron et une d'orange.

Servir avec pailles et cuillère.

Laugh at all things, great and small things,
Sick or well, at sea or shore ;
While we're quaffing, let's keep laughing ;
Who the devil cares for more ?

BRANDY COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1 jet de Curaçao rouge, 1 verre de Cognac **CAMUS.**

Mélanger et servir.

BRANDY CRUSTAS

Givrer le bord d'un verre à Bordeaux et ajoutez l'écorce d'une 1/2 orange, ou citron et un bigarreau.

Dans le shaker :

1 jet d'Angustura, 1 jet de jus de citron, 1 jet Maraschino Luxardo, 1 verre de Cognac **CAMUS.**

Bien agiter et servir dans le verre préparé à l'avance.

On procède de la même façon pour les Gin, Rhum ou Whisky Crustas, suivant la liqueur demandée.

BRANDY DAISY

Dans le shaker :

2 jets de grenadine, le jus d'un demi-citron, 1 verre de Cognac **CAMUS.**

Bien agiter et servir dans un verre à flip, remplir avec Perrier.

Nota : Pour les Gin, Rhum ou Whisky Daisy, on procède de la même façon en choisissant l'alcool préféré.

Here's to champagne, the drink divine —
That makes us forget our troubles.

BRANDY FIX

Décorer un gobelet moyen avec des fruits de saison et des morceaux de glace, puis ajoutez :

Le jus d'un 1/2 citron, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 2 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1 verre de Cognac **CAMUS.**

Mélanger légèrement et servir en ajoutant une tranche d'orange.

Pour le Gin, Rhum et Whisky fix, on procède de la même façon en se servant de la liqueur demandée.

BRANDY FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre de Cognac **CAMUS.**

Bien agiter et verser dans un verre à fizz, remplir avec du Perrier.

BRANDY FLIP

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 1 verre de Cognac **CAMUS.**

Bien agiter et servir dans un verre à flip. Passer la râpe à muscade.

Pour le Gin, Rhum ou Whisky flip, on procède de la même façon en se servant de l'alcool demandé.

Here's to love, the only fire against which there is no insurance.

BRANDY HIGBALL

Dans un grand verre :

Un morceau de glace, un verre de Cognac **CAMUS,** remplir avec 1/4 Perrier.

Pour les Bacardi, Gin, Rhum ou Whisky, on procède de la même manière.

BRANDY PUNCH

Dans un grand verre :

Une cuillerée de sucre en poudre, une goutte d'eau pour diluer le sucre, décorer le verre avec des fruits de saison et des morceaux de glace, puis ajouter :

2 jets de sirop de Framboise, le jus d'un demi-citron, 1 verre de Cognac **CAMUS,** 1 tranche d'orange.

Mélanger légèrement et servir avec pailles et cuillère.

Pour la préparation des Apricot, Gin, Rhum et Whisky Punch, on procède de la même façon, se servant de la liqueur demandée.

BRANDY PUNCH (CHAUD)

Pour environ 15 personnes

Dans un grand récipient :

1 Bouteille de Rhum, 1 Bouteille de Cognac **CAMUS,** 500 grammes de sucre, le jus de 4 citrons, une cuillerée à café de noix de muscade, 2 litres d'eau bouillante ou lait si préféré.

Bien mélanger et servir très chaud.

May the happiest days of your past
Be the saddest days of your future.

BRANDY SANGAREE

Dans un petit gobelet :

1 morceau de glace, 1/2 cuillerée de sucre en poudre, 1 verre de Cognac **CAMUS.**

Mélanger et passer la râpe à muscade, puis servir.

On prépare de la même façon le Gin, Porto, Rhum ou Whisky Sangaree, en se servant du liquide demandé.

On peut également les servir chauds à volonté.

BRANDY SCAFFA

1 jet d'Angustura, 1/2 Maraschino Luxardo, 1/2 Cognac **CAMUS.**

Mélanger et servir.

BRANDY SHRUB

Mettez dans un récipient de 10 litres : l'écorce de deux citrons et le jus de cinq citrons, puis deux bouteilles de Cognac **CAMUS.**

Le couvrir pendant trois jours, ensuite, ajouter une bouteille de Sherry doux, passer à travers un linge et mettre en bouteilles.

C'est une boisson délicieuse pour la saison chaude.

Let us have wine and women — mirth and laughter —
Sermons and soda water, the day after.

BRANDY SMASH

Dans un petit gobelet :

1/2 cuillerée à café de sucre en poudre, un peu d'eau pour diluer le sucre, deux ou trois feuilles de Menthe fraîche, remplir avec de la glace pilée et ajouter un verre de Cognac **CAMUS.**

Mélanger pour bien glacer, mettre une tranche de citron ou d'orange et servir.

On prépare de la même façon le Gin, Rhum ou Whisky Smash, en se servant de la liqueur demandée.

BRANDY SOUR

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre de Cognac **CAMUS.**

Bien agiter et servir dans un verre à flip.

Pour la préparation du Calvados, Bacardi, Gin, Rhum et Whisky Sour, on procède de la même façon en se servant de la liqueur demandée.

BRAZIL COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet Angustura, 2 jets de Pernod Fils, 1/2 Vermouth Martini dry, 1/2 Sherry William Humbert's dry.

Agiter et servir.

While we live, let's live in clover,
For when we're dead, we're dead all over.

BROKEN SPUR COCKTAIL

Dans le shaker :

Un jaune d'œuf, 2 jets de Pernod Fils, 1/2 Porto blanc Silva, 1/2 Seager's Special Dry Gin.

Bien agiter et servir.

BROMO SELTZER

Se servir de deux petits gobelets :

Mettez dans le premier une cuillerée à café de Bromo Seltzer et 2 jets de jus de citron ; remplissez le deuxième à moitié, avec Perrier.

Transvasez quatre ou cinq fois le contenu assez vite et servez.

BRONX COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus d'orange, 1/6 Martini Vermouth doux, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

BULL DOG

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'une demi-orange, 1/2 verre de SEAGERS Dry Gin. Remplir le verre avec Ginger Ale.

Mélanger et servir.

And the night shall be filled with music,
And the cares that infest the day
Shall fold their tents like the Arabs
And as silently steal away.

BUNNY HUG COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de Pernod Fils, 1/3 SEAGER'S Gin, 1/3 Whisky White Horse.

Agiter et servir.

BYRRH COCKTAIL (SPÉCIAL)

Dans un grand verre :

1/3 de Byrrh, 2/3 Seagram's V. O. Whisky.

Mélanger et servir.

BOUKHA COCKTAIL

Dans le shaker :

Une cuillerée à café de sirop de Framboise, une cuillerée à café d'Apricot Brandy Rocher Frères, 1/3 Martini Vermouth sec, 2/3 Suprême Boukha (Alcool de Figues).

Agiter et servir.

PLESSIS

PINEAU DES CHARENTES

APPELLATION CONTROLEE

Here's to a bird, a bottle, and an open-work stocking.
There's nothing in that that's so very shocking
The bird came from Jersey, the bottle from France,
The Open-work stocking was seen at a dance.

CAFÉ DE PARIS COCKTAIL

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, 2 jets de Pernod Fils, 1 cuillerée de crème fraîche, 1/2 verre de Seager's Special Dry Gin.

Bien agiter et servir dans un verre à flip.

CARESSE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1/6 Cherry Rocher, 1/6 de Crème de Cacao, 1/3 de Cognac **CAMUS.**

Bien agiter et servir dans un verre à flip.

CARROL COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 de Cognac **CAMUS.**

Mélanger et servir.

CARUSO COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/3 de Saint-Raphaël rouge, 1/3 de Vermouth Martini dry, 1/3 de SEAGERS dry Gin.

Mélanger et servir.

Our Incomes — May we have a head to earn, and a heart to spend.

CHAMPAGNE COBBLER

Décorer un grand verre avec quelques fruits de saison, des morceaux de glace et une tranche d'orange, puis ajouter :

2 jets de Curaçao rouge Bardinet, 2 jets d'Apricot Brandy Rocher Frères, 2 jets de jus de citron.

Remplir le verre avec du Champagne Perrier Jouet brut et servir.

CHAMPAGNE COCKTAIL

Dans un verre à vin :

1 petit morceau de sucre, 1 jet d'Angustura, 1 zeste de citron.

Remplir avec du Champagne Perrier Jouet glacé et servir.

CHAMPAGNE CUP

Pour 15 personnes :

Se servir d'un grand pichet (environ 10 litres).

Mettre 4 ou 5 morceaux de glace, des tranches d'ananas, cerises, pommes, deux oranges, etc...

1 verre de Maraschino Luxardo, 1 verre de Curaçao rouge Bardinet, 1 verre de Cognac **CAMUS**, au moment de servir, ajouter 3 bouteilles de Champagne Perrier Jouet brut.

Servir dans des verres à vin.

The man we Love — He who thinks the most good, and speaks the least ill of his neighbors.

CHAMPAGNE JULEP

Dans un grand verre :

1 cuillerée à café de sucre, 3 ou 4 feuilles de Menthe fraîche, quelques gouttes d'eau, écraser le tout avec le pilon de votre cuillère à cocktail.

Remplir avec de la glace pilée ; ajouter un verre de Cognac **CAMUS** ; remplir avec du Champagne Brut.

Mélanger doucement, mettre une tranche d'orange et servir.

CHAMPAGNE PUNCH

Pour 25 personnes :

Se servir d'un grand récipient (environ 15 litres).

3 Ananas bien mûrs en tranches, 6 oranges, 1/2 kilog de Fraises des bois, 4 Pample Mousse bien mûrs, 500 grammes de sucre en poudre, 1/2 bouteille de Curaçao rouge Bardinet, 1/2 bouteille de Maraschino Luxardo, 1 bouteille de Fine **CAMUS** (trois étoiles).

Mettre le tout dans la glacière pour quelques heures afin qu'il soit bien glacé.

Servir avec une louche dans les verres à vin à moitié pleins et compléter avec du Champagne Perrier Jouet brut.

Here's to turkey when we're hungry,
Champagne when we are dry,
A pretty girl when you need her,
And heaven when you die.

CHAMPAGNE PICK-ME-UP

Dans le shaker :

2 jets de grenadine, le jus d'un 1/2 citron, 1/2 verre de Cognac **CAMUS.**

Bien agiter et verser dans un verre à fizz, remplir avec du Champagne Glacé et servir.

CHARLIE COLLINS

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 3 jets de grenadine, le jus d'un demi-citron, 1 verre de kirsch Rocher Frères.

Remplir avec du Perrier. Mélanger et servir.

CHIBERTA COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2/3 de SEAGERS Gin, 1/3 de Martini Vermouth sec, 2 jets d'Izarra verte.

Mélanger et servir.

(par TORTI, du Chiberta.)

CHINÈSE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de grenadine, 2 jets de Maraschino Luxardo, un demi-verre de Rhum.

Agiter et servir.

Careful Kindnesse — May we never crack a joke, or break a reputation.

CHOCOLATE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de Chocolat en poudre, 1/4 de Chartreuse Jaune, 3/4 de Porto Mackenzie.

Bien agiter et servir dans un verre à flip.

CHRISTMAS PUNCH

Pour 40 personnes.

Mettez dans un grand récipient :

1/2 bouteille de Curaçao rouge Bardinet, 1 bouteille de Cognac **CAMUS,** 1 bouteille de Rhum Négrita, le jus de 10 oranges, 1 boîte de jus de Grape Fruit, Docteur Phillips, 1 boîte de jus d'Ananas Diamond Head, 4 cuillerées de sucre en poudre.

Mettre à la glacière pour 1 ou 2 heures.

Ajoutez 4 bouteilles de Champagne Perrier Jouet bien glacé au moment de servir

CLAIR DE LUNE COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de Maraschino Luxardo, 2/3 de Mirabelle.

Agiter et servir avec un bigarreau.

Drink to fair woman, who, I think,
Is most entitled to it,
For if anything can drive me to drink,
She certainly could do it.

CLARET CUP

Pour 10 personnes.

Se servir d'un grand récipient d'environ trois litres, mettez :

1 gros morceau de glace, 1/2 verre de Maraschino Luxardo, 1/2 verre de Curaçao blanc, 5 ou 6 tranches d'ananas bien mûrs, 2 bouteilles de Bordeaux blanc.

Mélanger légèrement et servir.

CLOVER CLUB COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de grenadine, la moitié d'un blanc d'œuf, le jus d'un quart de citron, 2/3 de Seager's Special Dry Gin.

Bien agiter et servir dans un verre à vin moyen.

CLOVER LEAF COCKTAIL

Opérer de la même façon que pour le « Clover Club », en ajoutant deux ou trois feuilles de Menthe fraîche.

COFFÉE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de sucre, 1/3 de Porto rouge, 2/3 de Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir dans un verre à flip.

Active Friendship — May the hinges of friendship never grow rusty.

COLONIAL COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Maraschino Luxardo, 1/3 de jus d'Ananas Diamond Head, 2/3 de SEAGERS Gin.

Agiter et servir.

COLUMBIA SKIN

Dans une petite casserole :

1 cuillerée à café de sucre, 2 jets de citron, 3 jets de Curaçao rouge, 1 verre de Rhum, 1 clou de girofle, une petite pincée de canelle.

Bien chauffer et servir dans un verre à Punch.

On peut servir cette boisson froide, en ce cas, se servir du shaker.

CORONATION COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Maraschino Luxardo, 1 jet de Bitter Campari, 1/2 Sherry Osborne, 1/2 Martini Vermouth sec.

Mélanger et servir.

CORPSE REVIVER COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 Martini Vermouth doux, 1/6 de Calvados, 2/3 de Cognac **CAMUS.**

Bien agiter et servir.

When going up the hill of Prosperity
may you never meet any friend coming down.

CRILLON COCKTAIL

1 jet Angustura Bitter, 1/3 Pineau PLESSIS, 2/3 SEAGERS Dry Gin.

Mélanger et servir avec un zeste de citron.

(par LOUIS, de l'Hôtel Crillon).

UN CHARENTAIS

1 jet Angustura, 1 jet Curaçao orange, 1/2 Pineau PLESSIS, 1/2 Cognac **CAMUS.**

Mélanger et servir.

(par MAURICE, de l'Hôtel George V).

LE COLONIAL

2/3 Pineau PLESSIS, 1/3 Rhum, 2 jets de Sirop d'Ananas.

Agiter et servir.

(par HENRI, du Weber).

CREAM FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un 1/2 citron, 1 cuillerée à café de crème fraîche, 1 verre de SEAGERS Dry Gin.

Bien agiter et servir.

A garland for the hero's crest
And twined by her whomhe loves best ;
To every lovely lady bright,
What can I wish but faithful knigt ?
To every faithful lover too,
What can I wish but lady true ?
And knowledge to the studious sage ;
And pillow soft to head of age.

CUBANO COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de jus d'Ananas Diamond Head, 1/3 d'Apricot Brandy, 2/3 de Cognac **CAMUS.**

Bien agiter et servir.

CURAÇAO PUNCH

Décorer un grand verre avec des fraises, framboises et bigarreaux, les mélanger avec des petits morceaux de glace, puis ajouter :

Le jus d'un 1/2 citron, 1/2 verre de Curaçao rouge, 1/2 verre de Rhum.

Mélanger légèrement et servir avec une cuillère et des pailles.

DAIQUIRI COCKTAIL

Dans le shaker :

Le jus d'un quart de citron, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 2/3 de Bacardi.

Agiter et servir.

DANY'S COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de crème de Bananes, 2 jets d'Apricot Brandy, 1/3 de Martini Vermouth sec, 1/3 de SEAGERS Gin.

Mélanger et servir.

DEAUVILLE COCKTAIL

Dans le shaker :

1/4 de jus de citron, 1/4 de Pernod Fils, 1/4 de Curaçao blanc, 1/4 de Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir.

Happy are we met ; Happy have we been.
Happy may we part, and happy meet again.

DEMPSEY COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Grenadine, 2 jets de Pernod Fils, 1/2 Calvados, 1/2 Seager's Special dry Gin.

Agiter et servir.

DERBY COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Peach Bitter, 2 feuilles de Menthe fraîche, 1 verre de SEAGERS Gin.

Agiter et servir.

DESERT HEALER

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'une demi-orange, un 1/2 verre de Cherry Rocher, un 1/2 verre de SEAGERS Dry Gin. Remplir avec Ginger Beer.

Mélanger doucement et servir.

DEVILS'S COCKTAIL

Dans le shaker :

1/2 Véramint Ricqlès, 1/2 Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir.

DIKI-DIKI COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus de Grape fruit, 1/6 Swedish Punch, 2/3 de Calvados.

Agiter et servir.

May Dame Fortune ever smile on you,
But never her daughter — Miss Fortune.

Dr PHILIPS GRAPE FRUIT CUP

Pour 10 personnes.

Dans un récipient de 4 à 5 litres, mettez :

1 gros morceau de glace, le contenu de deux boîtes de Grape fruit jus, du Dr Philips, 2 Grape Fruits coupés en tranches, après avoir enlevé l'écorce et les pépins, 1 bouteille de Cognac **CAMUS**, 1 verre de Curaçao rouge Bardinet et 1 bouteille de Perrier.

Bien mélanger et servir.

DOCTOR COCKTAIL

Dans le shaker :

3 jets de jus d'orange, 3 jets de jus de citron, 1/3 Swedish Punch, 1/3 Bacardi.

Agiter et servir.

DOBSON'S COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de jus d'Ananas, 2/3 Bacardi.

Agiter et servir.

DREAM COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Pernod Fils, 1/3 de Curaçao rouge, 2/3 de Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir.

Unselfish Friendship : May we ever be able to serve a friend ; and noble enough to conceal it.

DUBONNET COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1 verre de Dubonnet.

Mélanger et servir avec un zeste de citron.

DUBONNET FIZZ

Dans le shaker :

Le jus d'une demi-orange, 1 verre de Dubonnet.

Agiter légèrement, verser dans un verre à fizz, compléter avec du Champagne et servir.

DUBONNET COCKTAIL (SPECIAL)

Dans le verre à mélange :

1/2 Dubonnet, 1/2 SEAGERS Dry Gin.

Mélanger et servir.

DYNAMITE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Pernod Fils, 1/3 Jerez Mackenzie, 2/3 SEAGERS Gin.

Mélanger et servir.

Here's to a long life and a merry one.
A quick death and an easy one,
A pretty woman and a true one,
A cold bottle and another one.

EAGLES'S DREAM COCKTAIL

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, la moitié d'un blanc d'œuf, le jus d'un 1/4 de citron, 1/4 de Crème Yvette, 2/4 de SEAGERS Gin.

Agiter et servir.

EAST INDIA COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet d'Angustura, 2 jets de jus d'Ananas 1 verre de Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir avec un morceau d'Ananas.

EGG FLIP

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 verre de Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir en passant la râpe à muscade.

EGG LEMONADE

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un 1/2 citron, 1 œuf frais.

Agiter et servir dans un grand verre en complétant avec du Perrier.

HOME : The father's kingdom; the child's paradise; The mother's world.

VERMOUTH

MARTINI

LA GRANDE
MARQUE
MONDIALE

PUBL. VOX

EGG-NOGG (FROID)

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1 œuf frais, 1/2 verre de Cognac **CAMUS**, 1/2 verre de Rhum, 1 verre de lait.

Agiter et servir dans un grand verre.

Passer la râpe à muscade.

Cette boisson se sert également chaude en hiver. Dans ce cas, prendre du lait bouillant.

EL PRESIDENTE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de grenadine, 1/3 de Vermouth Chamberry, 2/3 de Bacardi.

Agiter et servir.

ELK'S OWN COCKTAIL

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, 1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un 1/4 de citron, 1/2 verre de Porto Sandeman, 1/2 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Agiter et servir dans un verre à flip.

ETON BLAZER COCKTAIL

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un 1/4 de citron, 1/4 de Kirsch Rocher Frères, 2/4 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

May we have the unspeakable good fortune to win a true heart, and the merit to keep it.

EVENING DELIGHT COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Curaçao rouge Bardinet, 1 jet d'Apricot Brandy, 1 verre de Whisky Seagram's V. O.

Mélanger et servir.

EYE-OPENER COCKTAIL

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1 jaune d'œuf, 2 jets de Pernod sec, 2 jets de Curaçao, 1/2 verre de Rhum.

Bien agiter et servir dans un verre à flip.

EUGÈNE 36-COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

3/4 Seager's Special Dry Gin, 1/8 Pernod Fils, 1/8 Véramint Ricqlès.

Mélanger et servir.

(par EUGÈNE, du Colisée).

Here's to all of us.
For there's so much good in the worst of us,
And so much bad in the best of us,
That hardly behoves any of us
To talk about the rest of us.

FAIRBANK COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de Crème de Noyau, 1/3 de Martini Vermouth sec, 2/3 de SEAGER'S Dry Gin.

Mélanger et servir.

FANTASIO COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de Crème de Menthe blanche, 1/6 de Maraschino Luxardo, 1/3 de Cognac **CAMUS,** 1/3 SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

FASCINATOR COCKTAIL

Dans le shaker :

Une feuille de Menthe fraîche, 2 jets de Pernod Fils, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

Thus circling the cup, hand
in hand ere we drink,
Let sympathy pledge us
through pleasure,
through pain
That fast as a feeling but
touches one link,
Her magic shall send it
direct through the chain.

FAVORITE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de jus de citron, 1/3 Apricot Brandy, 1/3 Martini Vermouth sec, 1/3 SEAGERS Dry Gin.

Agiter et servir.

FISH-HOUSE PUNCH

Pour environ 12 personnes.

Dans un grand récipient :

250 grammes de sucre, assez d'eau pour le diluer, le jus de 5 citrons, 1/2 Bouteille de Cognac **CAMUS,** 1/4 de Bouteille Rhum, 1/4 de Bouteille de Peach Brandy, 2 bouteilles d'eau fraîche, un gros morceau de glace.

Bien mélanger et servir.

FOG HORN

Dans un grand gobelet :

1 morceau de glace, 1 verre de SEAGER'S Dry Gin, remplir avec du Ginger Beer.

Ajouter une tranche de citron et servir.

(par FRANK, du Bar Ritz).

Clink, clink your glasses
and drink !
Why should we trouble borrow ?
Care not for sorrow,
A fig for the morrow !
To-night let's be merry
and drink !

FOURTH DEGREE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Pernod Fils, 1/6 Martini Vermouth sec, 1/6 Martini Vermouth doux, 2/3 de SEAGER'S Gin.

Mélanger et servir.

FRANK SPECIAL COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Peach Brandy, 1/2 Martini Vermouth sec, 1/2 SEAGER'S Dry Gin.

Mélanger et servir.

(par FRANK, du Bar Ritz).

FUTURITY COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Martini Vermouth doux, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

LE FORUM

1/2 Pineau PLESSIS, 1/3 de Cognac **CAMUS**, 1/3 jus de citron.

(par ANTOINE, du Forum).

Here's to the girl with eyes of blue,
Whose heart is kind and love is true ;
Here's to the girl with eyes of brown,
Whose spirit proud you can never down ;
Here's to the girl with eyes of grey,
Whose sunny smile drives care away :
Whate'er the hue of their eyes may be,
I'll drink to the girls this toast with thee !

GANGADINE COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de sirop de Framboise, 1/3 de Pernod Fils, 2/3 de SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir.

GAZETTE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Grenadine, 1 jet de jus de citron, 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 de Cognac **CAMUS**.

Agiter et servir.

GILROY COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/6 de Cherry Rocher, 1/6 Kirsch Rocher Frères, 1/3 Vermouth Martini sec, 1/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

GIMLET

Dans un petit gobelet :

1 morceau de glace, 1/3 Lime Juice Cordial, 2/3 de Seager's Special Dry Gin.

Mélanger légèrement et servir.

May we never have friends
Who, like shadows, follow us in sunshine
Only to desert in a cloudy day.

GIN AND TONIC

Dans un grand gobelet :

1 morceau de glace, 1 verre de SEAGER'S Gin, remplir avec Indian Tonic.

Mélanger et servir.

GIN COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1 jet de Curaçao rouge, 1 verre SEAGER'S Gin.

Mélanger et servir.

GIN FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, le jus d'un citron, 1 verre de SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

GIN FLIP

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, 1 jaune d'œuf, un verre de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

Here's to the man whose vision
Is clear enough to see,
And who says « what is wrong
For the rest of the throng
Is certainly wrong for me. »

GIN RICKEY

Dans un grand verre :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un citron, 1 verre de SEAGER'S Dry Gin, remplir avec du Perrier.

Mélanger et servir.

GINGER ALE CUP

Pour dix personnes.

Dans un récipient de 4 à 5 litres, mettez :

1 gros morceau de glace, 2 citrons coupés en tranches après avoir enlevé l'écorce, le jus de deux oranges, 1/2 bouteille de Cognac **CAMUS** (trois étoiles), 2 verres de Maraschino Luxardo, 1 verre de Curaçao, 5 bouteilles de Ginger Ale.

Mélanger et servir.

GOLDEN FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1 jaune d'œuf, le jus d'un demi-citron, 1 verre de SEAGER'S Gin.

Agiter et servir dans un verre à fizz, remplir avec du Perrier.

Here's to the comforts that bless,
Here's to the girl thet says « Yes »,
While her pretty eye twinkles,
For brushing out wrinkles
There's nothing to beat her, I guess.

GINGER SMILE

1/3 Pineau PLESSIS, 1/3 Whisky, 2 jets de Kirsch.

Remplir avec du Ginger Ale, presser un zeste de citron en servant.

(par RENÉ, de l'American Legion).

GOLODEN SLIPPER

Dans un verre à cocktail, sans mélanger: 1 jaune d'œuf, 1/2 Chartreuse Jaune, 1/2 d'Eau-de-vie de Dantzig.

Boire d'un trait.

GREENBRIAR COCKTAIL

Dans le shaker :

1 feuille de Menthe fraîche, 1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 de Sherry Osborne.

Agiter légèrement et servir.

GUARD'S COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Curaçao rouge, 1/2 Martini Vermouth doux, 2/3 de SEAGER'S Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

May the sunshine of plenty
Dispel the clouds of care !

HAPPY DAY'S COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de Maraschino Luxardo, 1/3 de Chartreuse verte, 1/3 SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir.

HARVARD COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 de Cognac **CAMUS.**

Mélanger et servir.

HAWAIAN COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de Curaçao rouge, 1/6 de jus d'orange, 2/3 de SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

HAWAIAN COOLER

Dans un grand verre :

Un morceau de glace, l'écorce d'une orange, 1 verre de Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Remplir avec du Perrier et servir.

Here's to woman, whose heart and whose soul,
Are the light and life of each spell we pursue ;
Whether sunn'd at the tropics, or chilled at the Pole,
Il women be there, there is happiness too.

HESITATION COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de jus de citron, 1/3 de Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey, 2/3 Swedish Punch.

Mélanger et servir.

HOFFMAN HOUSE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 de SEAGER'S Dry Gin.

Mélanger et servir.

HOMSTEAD COCKTAIL

Dans le shaker :

1 tranche d'orange, 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

HONEYMOON FLIP

1 jaune d'œuf, 1/2 verre Pineau PLESSIS 3 jets de Rhum.

Bien agiter et servir, ajouter un peu de noix de muscade.

(par ROLLAND, de la Casita).

Here's to her eyes, bewitching eyes,
Ah ! how they make me think !
I like them sad,
I like them glad,
I love them when they wink.

HONEY-MOON-COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de jus de citron, 3 jets de Curaçao rouge Bardinet, 3 jets d'Apricot Brandy, 1/2 verre Schenley's American Bourbon Whiskey.

Agiter et servir.

HORSE'S NECK

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1/2 verre de Cognac ou Whisky, l'écorce d'un citron, remplir avec du Ginger Ale.

Mélanger et servir.

HUNTER COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/3 Cherry Rocher, 2/3 Seagram's V. O. Whisky.

Mélanger et servir.

Brisk wine and lovely women are
The source of all our joys :
A bumper softens every care
And beauty never cloys.
Then let us drink and let us love
While yet our hearts are gay !
Women and wine we all approve
As blessing, night and day.

IDEAL COCKTAIL

Dans le shaker :

3 jets de Maraschino Luxardo, 3 jets de jus de Grape fruit du Dr Philips. 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 de SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

IMPERIAL FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, le jus d'un citron, 1 verre de Seagram's Bourbon Whiskey.

Agiter et servir en complétant avec du Champagne Perrier Jouet brut.

INCA COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de sirop d'Orgeat, 1/3 de Sherry Marckenzie, 2/3 de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

Here's to the friends both near and far,
Here's to a woman, man's guiding star ;
Here's to friends we've yet to meet,
Here's to all here, all here I greet ;
Here's to childhood, youth, old age,
Here's to prophet, bard and sage ;
Here's health to everey one :
Peace on earth and heaven won.

INK STREET COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 jus d'orange, 1/6 de jus de citron, 2/3 de Seagram's V. O. Whiskey.

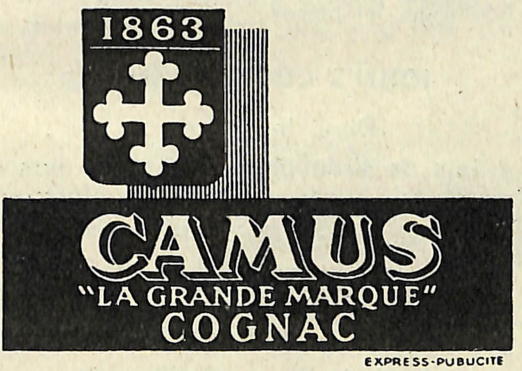
Agiter et servir.

IRISH COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Pernod Fils, 2 jets de Curaçao, 1 jet d'Angustura, 2/3 Irish Whiskey.

Mélanger et servir.



JACK ROSE COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, le jus d'un quart de citron, 2/3 de Calvados.

Agiter et servir.

JOCKEY CLUB COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 1 jet d'Angustura, 2 jets de crème de Noyau, 2/3 de SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir.

JOHN COLLINS

Dans un grand verre :

2 jets de Grenadine, 1 morceau de glace, le jus d'un demi-citron, 1 verre de SEAGER'S Dry Gin, remplir avec Perrier.

Mélanger et servir.

JOHN'S COCKTAIL N° 1

Dans le shaker :

2 jets de sirop de Framboise, 2 jets de Maraschino Luxardo, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

Here's to the merry old world
And the days — be they bright or blue ;
Here's to the Fates; let them bring what they may,
But the best of them all, that's you.

JOHN'S COCKTAIL N° 2

Dans le verre à mélange :

1/3 de Martini Vermouth sec, 2/3 de White Horse Whisky, 2 jets de Curaçao rouge.

Mélanger et servir.

JUBILEE FIZZ

Dans le shaker :

1/2 verre de jus d'Ananas Diamond Head, 1 verre de SEAGER'S Gin.

Agiter et servir dans un verre à fizz, compléter avec du Champagne Perrier Jouet.

JUDGE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/3 Apricot Brandy Rocher Frères, 2/3 de Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Mélanger et servir.

JULIO COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/6 de Rossi, 1/6 Martini Vermouth sec, 2/3 de SEAGER'S Gin.

Mélanger et servir.

May we all have a heart to feel
and a hand to give !

KNICKERBOCKER COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de jus de citron, 1 jet de sirop de Framboise, 1 jet de jus d'Orange, 2 jets de Curaçao Bardinet, 2/3 de Rhum.

Agiter et servir.

KNOCK-OUT COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Curaçao rouge, 1/6 de Pernod Fils, 1/6 de Vermouth Martini doux, 2/3 de SEAGER'S Gin.

Mélanger et servir.

PLESSIS

PINEAU DES CHARENTES

APPELLATION CONTROLEE

Here's to sprightliness in youth,
stability in manhood
and serenity in old age !

LA BELLE AURORE

Dans le verre à mélange :

1/2 de SEAGER'S Dry Gin, 1/4 de Noilly Prat, 1/4 de Maraschino Luxardo, 2 jets de Fraisette.

Mélanger et servir.

(par ANDRÉ, de la Belle Aurore.)

LADIES' COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Pernod Fils, 1 jet de Campari, la moitié d'une cuillerée de sucre, 2/3 de Seagram's Whisky V. O.

Agiter et servir.

LAFAYETTE

Dans le shaker :

3 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1/3 de jus d'Ananas Diamond Head, 1/3 de jus de Grape Fruit.

Agiter et servir dans un verre moyen, en remplissant avec du Champagne Perrier Jouet.

Fill me with the rosy wine ;
Call a toast — a toast divine ;
Give the poet's darting flame —
Lovely Jessie be the name ;
Then thou mayest freely boast
Thou hast given a peerless toast.

LASKY COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus de Grape fruit, 1/6 Swedish Punch, 2/3 SEAGER'S Special Dry Gin.

Agiter et servir.

LEAVE-IT-TO-ME COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de jus de citron, 1 jet de Maraschino Luxardo, 3 jets d'Apricot Brandy, 2/3 de SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir.

LEMON SQUASH

Dans un grand gobelet :

1 morceau de glace, le jus d'un demi-citron, 1 cuillerée de sucre.

Remplir avec du Perrier.

LE RAFALE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Bitter Campari, 1/6 de Saint-Raphaël rouge, 1/6 de Saint-Raphaël blanc, 2/3 SEAGER'S Gin.

Mélanger et servir.

Here's to one only one,
And that is she,
Who loved but one and only one,
And that is me.

LE SAINT-RAPHAEL COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Cherry Rocher, 1/3 de Saint-Raphaël rouge, 1/3 de Kirsch Rocher Frères, 1/3 de Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

LEVIATHAN COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Grand Marnier, 1/4 de jus d'orange, 1/4 Martini Vermouth doux, 1/2 Cognac **CAMUS** (trois étoiles).

Agiter et servir.

(par RUDOLPH, de l'Hôtel George V.)

L'EXPO-COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Bitter Campari, 1/2 Saint-Raphaël blanc, 1/2 Cognac **CAMUS.**

Mélanger et servir.

LITTLE DEVIL COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus de citron, 1/6 de Curaçao blanc, 1/3 Bacardi, 1/3 SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

Here's a health to our sweethearts,
our friends and our wifes ;
May fortune smile on them
the rest of their lives !

LONDON DELIGHT

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'un demi-citron, 1 verre de SEAGER'S Gin.

Remplir avec Ginger Ale et servir.

LONE TREE COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Bitter Campari, 1/6 de Martini Vermouth doux, 1/6 de Martini Vermouth sec, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter légèrement et servir.

LYDIA COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus de Grape fruit, 1/6 de Maraschino Luxardo, 2/3 de SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir.

MACKA

Dans un gobelet :

1 morceau de glace, 3 jets de crème de Cassis, 1/4 de verre à cocktails de Vermouth Martini sec, 1/4 de verre à cocktails de Vermouth Martini doux, 1/2 de verre à cocktails de SEAGER'S Gin.

Remplir avec du Perrier, ajouter un zeste de citron et un d'orange en servant.

May the depth of our pleasure
be only equalled
by the strenght of our love !

TRADE MARK

PLESSIS

PINEAU DES CHARENTES

APPELLATION CONTROLÉE

PRODUCE OF FRANCE

PRODUCED AND BOTTLED BY:

UNION GÉNÉRALE DU PINEAU DES CHARENTES.COGNAC

EXPRESS-PUBLICITÉ

MAGNOLIA

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 3 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1/2 verre de Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir en complétant avec du Champagne Heidsieck Monopole.

MAH JONG COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de Curaçao blanc, 1/6 Bacardi, 2/3 de SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir.

MAIDEN'S BLUSH COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, 1/3 de Pernod Fils, 2/3 de SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

MAMAY TAYLOR

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1 verre de Seager's Special Dry Gin, 1 tranche d'orange.

Remplir avec du Ginger Ale et servir.

Here's to the world, the merry old world,
To its days both bright and blue ;
Here's to our future, be what it may,
And here's to my best,
— That's you !

MANHATTAN COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1/3 de Martini Vermouth doux, 2/3 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Mélanger et servir.

MANHATTAN COCKTAIL (sec)

Dans le verre à mélange :

1/6 Martini Vermouth sec, 1/6 Martini Vermouth doux, 2/3 Seagram's V. O. Whisky.

Mélanger et servir.

MARTINI COCKTAIL (demi-sec)

Dans le verre à mélange :

1/6 de Vermouth Martini sec, 1/6 de Vermouth Martini doux, 2/3 de SEAGER'S Dry Gin.

Mélanger et servir.

MARTINI COCKTAIL (doux)

Dans le verre à mélange :

1/3 Martini Vermouth doux, 2/3 SEAGER'S Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

Drink ye to her
that each loves best
And if you nurse a flame
that's told but to her mutual breast
— We will not ask her name.

MARTINI COCKTAIL (sec)

Dans le verre à mélange :

1/3 Martini Vermouth sec, 2/3 SEAGER'S Gin.

Mélanger et servir.

MARY PICKFORD COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Maraschino Luxardo, 1 jet de Grenadine, 1/3 de jus d'Ananas Diamond Head, 2/3 Bacardi.

Agiter et servir.

MAY BLOSSOM FIZZ

Dans le shaker :

1 jet de Grenadine, le jus d'un demi-citron, 1 verre de Swedish Punch.

Agiter et servir dans un verre à fizz, compléter avec du Perrier.

MAYFAIR COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets d'Apricot Brandy, 1/3 de jus d'Orange, 2/3 SEAGER'S Special Dry Gin.

Agiter et servir.

Oh ! here's to other meetings,
And merry greetings then,
And here's to those we have drunk with,
But never can again !

MILLION DOLLAR COCKTAIL

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, 3 jets de jus d'Ananas Diamond Head, 3 jets de Curaçao rouge, 2/3 SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir.

MILLIONNAIRE COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, la moitié d'un blanc d'œuf, 2 jets de Pernod Fils, 1 verre Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Agiter et servir dans un verre à flip.

MILK PUNCH (chaud)

Dans un grand verre :

1 cuillerée à café de sucre, 1/2 verre de Cognac **CAMUS**, 1/2 verre de Rhum.

Remplir avec du lait très chaud, mélanger et servir. Saupoudrez de muscade.

MINT COCKTAIL

Dans le shaker :

1 feuille de Menthe fraîche, 1 jet de Bitter Campari, 1 jet de Pernod Fils, 2/3 de Schenley's Golden Wedding Bourbon Whiskey.

Agiter et servir.

A cheerful glass, a pretty lass,
A friend sincere and true :
Blooming death, good store of health
Attend on me and you !

MINT JULEP

Mettre dans un grand verre :

1 cuillerée de sucre, quelques feuilles de Menthe fraîche, les écraser avec le pilon de votre cuillère à cocktails, remplir le verre avec de la glace pilée, ajouter un verre de Seagram's Bourbon Whiskey.

Mélanger jusqu'à ce que votre verre devienne bien givré.

Décorer avec une tranche de citron et une branche de menthe fraîche.

Servir avec des pailles.

MONKEY GLAND COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Pernod Fils, 1 jet de Grenadine, 1/3 de jus d'orange, 2/3 SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

MONTAIN COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Pernod Fils, 1 jet de Bitter Campari, 1/3 Vermouth Martini sec, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

PLESSIS

PINEAU DES CHARENTES

APPELLATION CONTROLEE

Here's to the bride and bridegroom !
May Love and Life shower upont them
their choicest gifts.

MORNING GLORY FIZZ

Dans le shaker :

Le jus d'un demi-citron, la moitié d'un blanc d'œuf, 2 jets de Pernod Fils, 1 verre de White Label Whisky.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

MORNING SMILE

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 verre de Schenley's Golden Wedding Bourbon Whiskey, 1 verre de lait.

Bien agiter et servir.

MASTER JACK COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

4/5 Byrrh, 1/5 Grand Marnier.

Mélanger et servir.

MONA

1/5 jus d'Orange, 1/5 Grand Marnier, 3/5 Gin SEAGERS.

Passer au shaker et servir.

(par MAURICE, de l'Hôtel George V).

MARIE-LOUISE

1 jet de jus de citron, 1/2 Whisky, 1/4 Pineau [PLESSIS], 1/4 Kirsch.

Agiter et servir.

(par LOUIS, du Bar Saint-James).

NECTAR PUNCH

Se servir d'un grand récipient.

Enlever l'écorce de 15 citrons et faites-les tremper dans deux litres de Rhum pendant quarante-huit heures. Ensuite, ajouter encore trois litres de Rhum et deux litres d'eau ainsi que le jus des 15 citrons et deux litres de lait bouillant, puis la valeur d'une noix de muscade en poudre.

Bien mélanger le tout, le couvrir et le laisser ainsi pendant 24 heures puis, ajouter 1 kilog de sucre en poudre, bien mélanger le tout, le passer à travers un linge bien épais et le mettre en bouteilles.

On peut le servir de suite.

NEW DREAMS COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Curaçao rouge, 2/3 Bacardi.

Agiter et servir.

NEW ORLEANS FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, la moitié d'un blanc d'œuf, 1 jet de Fleur d'Oranger, le jus d'un demi-citron, 1 cuillerée à café de crème fraîche, 1 verre de SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

NORMANDY

1/4 jus de citron, 1/4 jus d'orange, 1/4 Marie Brizard, 1/4 SEAGERS Gin.

Agiter et servir avec un zeste de citron.

(par RUDOLPHE, de l'Hôtel George V).

NEW-YORK COCKTAIL

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un 1/4 de citron, 2/3 Seagram's V.O. Whisky, 1 zeste d'orange.

Agiter et servir.

NICKY'S FIZZ

Dans le shaker :

1/2 verre de jus de Grape fruit, 1 verre SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

(par FRANK, du Bar Ritz.)

NUIT TUNISIENNE

Dans le verre à mélange :

1/6 Maraschino Luxardo, 1/6 Cherry Castel, 2/3 Suprême Boukha.

Mélanger et servir.

Here's to our mothers !
May the memory of their love
Never fade from our hearts.

OLD ETONIAN COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de Crème de Noyau, 1/3 Kina Lillet, 2/3 SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

OLD FASHION COCKTAIL

Dans un gobelet moyen

1 petit morceau de sucre, 1 jet d'Angustura.

Ecraser le sucre avec le pilon de votre cuillère à cocktails, ajouter quelques petits morceaux de glace.

1 verre de Schenley's Rye ou Bourbon Whiskey.

Mélanger et ajouter une tranche d'orange et un zeste de citron.

Servir avec une cerise.

OLYMPIC COCKTAIL

Dans le shaker :

1/4 de jus d'orange, 1/4 de Curaçao rouge, 1/2 Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir.

ONE SMILE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/6 Bitter Campari, 1/6 Vermouth Martiin sec, 2/3 Seagram's V. O. Whisky.

Agiter et servir.

OPERA COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/6 Maraschino Luxardo, 1/6 Dubonnet, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

ORANGE BLOSSOM COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de jus d'orange, 2/3 SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir.

ORANGE FIZZ

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, 1/2 verre de jus d'Orange, 1 verre de SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

ORANGEADE

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'une orange, 1 cuillerée de sucre.

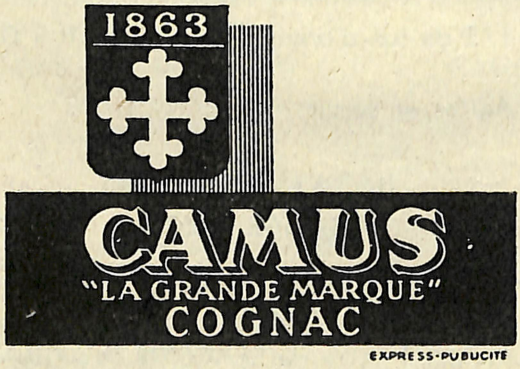
Remplir avec du Perrier et servir.

OYSTER COCKTAIL

Dans un verre à vin moyen :

Six huîtres, 1 cuillère à soupe de Tomato Ketchup, 1 jet de jus de citron, sel et poivre selon le goût, 2 jets de sauce anglaise, 1 jet de sauce Tabasco.

Mélanger légèrement et servir.



PANSY BLOSSOM COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Curaçao rouge, 1 jet de Grenadine, 1 verre de Pernod Fils.

Agiter et servir.

PARADISE COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus d'orange, 1/6 Apricot Brandy, 2/3 SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

PARISIAN COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Crème de Cassis, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

PERFECT COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/6 de Vermouth Martini sec, 1/6 Vermouth Martini doux, 2/3 de SEAGER'S Dry Gin.

Mélanger et servir.

PERFECT LADY COCKTAIL

Dans le shaker :

1/4 Apricot Brandy, 1/4 de jus de citron, 1/2 SEAGER'S Special Dry Gin.

Agiter et servir.

PINEAPPLE FIZZ

Dans le shaker :

1/2 verre de jus d'Ananas Diamond Head, 1 verre SEAGER'S Gin.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

PINEAPPLE PUNCH

Pour environ 15 personnes :

Se servir d'un grand récipient.

Couper 4 ananas bien mûrs sans perdre le jus, couvrir votre Ananas avec une livre de sucre en poudre et le laisser ainsi pendant une heure ou deux. Ensuite ajoutez :

1 Bouteille de Rhum, 1 Bouteille de Cognac **CAMUS,** 1/2 Bouteille de Curaçao rouge, le jus de 4 citrons, bien mélanger le tout et le mettre dans la glacière jusqu'au moment de servir. A ce moment vous ajoutez un morceau de glace et 4 Bouteilles de Champagne Perrier Jouet.

Mélanger et servir dans des coupes à champagne.

A la saison, on peut ajouter des fruits à volonté.

PINK GIN

Dans un petit gobelet :

1 jet d'Angustura, 1 verre Seager's Special Dry Gin.

Servir accompagné d'un verre d'eau glacée.

PINK LADY COCKTAIL

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, 2 jets de Grenadine, 2 jets de jus de citron, 1/6 de Cognac **CAMUS**, 1/2 SEAGER'S Dry, Gin.

Agiter et servir dans un double verre à cocktail.

PLANTER'S COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus de citron, 1/6 de jus d'orange, 2/3 de Rhum.

Agiter et servir.

PLANTER'S PUNCH

Dans un grand verre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, assez d'eau pour le diluer, le jus d'un demi-citron, 1 verre de Rhum.

Ajouter quelques morceaux de glace, une tranche de citron et une d'orange.

Mélanger et servir.

PLAZA ATHENEE COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus d'Ananas, 1/6 Curaçao rouge, 2/3 SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

PORTO COBBLER

Décorer un grand gobelet avec des fruits de saison et de la glace en petits morceaux et ajouter :

3 jets de Curaçao rouge, 1 jet Maraschino Luxardo, 3 jets de jus d'orange, remplir avec du Porto Ferreira et servir avec cuillère et pailles.

PORTO COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1 verre de Porto, 2 jets de Cognac **CAMUS.**

Mélanger légèrement et servir.

PORTO FLIP

Dans le shaker :

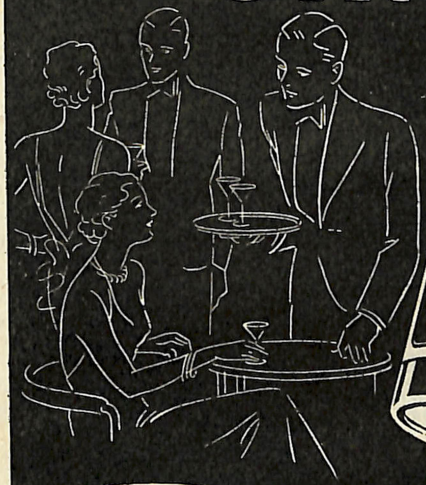
1 cuillerée à café de sucre, 1 jaune d'œuf frais, 1 verre de Porto.

Bien agiter et servir dans un verre à flip, en saupoudrant de Muscade.

SEAGERS

Special Dry

GIN



THE BASIS FOR PERFECT COCKTAILS

TRADE MARK

SEAGERS EVANS & Co LTD
The Distillery
LONDON S.E.8

AGENTS GÉNÉRAUX

GODEFROY & Cie

20, Avenue de l'Opéra

PARIS

PORTO NEGUS

Mettez dans une petite casserole :

La moitié d'une cuillerée à café de sucre, 1 jet de Crème de Cassis, 1 verre de Porto.

Chauffer sans le faire bouillir, verser dans le gobelet en ajoutant une tranche de citron transpercée de quatre clous de girofle.

Servir.

POUSSE CAFÉ

Verser dans un verre à liqueur, sans mélanger :

1/3 Chartreuse Jaune, 1/3 Cherry Rocher, 1/3 Cognac **CAMUS.**

Servir.

POUSSE L'AMOUR

Dans un verre à cocktail, sans mélanger :

1 jaune d'œuf sans le briser, 1/3 de Crème de Cacao, 1/3 Maraschino Luxardo, 1/3 Cognac **CAMUS.**

Servir.

PRAIRIE OYSTER

Dans un verre à cocktail :

1 jaune d'œuf, sans le briser, 1 cuillerée de sauce Anglaise, 1 cuillerée de Tomato Ketchup, 2 jets de Vinaigre ou Sherry sec, selon le goût, sel et poivre.

Boire d'un trait.

PINEAU BLOSSOM

1/4 jus d'Orange, 1/6 Gin SEAGERS, 1/6 Fine **CAMUS**, 2/4 Pineau PLESSIS.

Agiter et servir.

(par GEORGES, du Bar Anglais)
(Hôtel Plaza Athénée).

LE PHILIP

1/2 Gin SEAGERS, 1/2 Pineau PLESSIS
2 traits Cognac **CAMUS.**

Ajouter un zeste de citron en servant.

(par Marcel LAYOUS, du Bar Philip).

PILOU

2 jets Orange Bitter, 1/3 Vodka, 1/3 Gin SEAGERS, 1/3 Pineau PLESSIS.

(par FRANÇOIS, de l'Hôtel George V).

PRINCESS MARY COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de Crème fraîche, 1/3 de Crème de Cacao, 1/3 SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir dans un verre à flip.

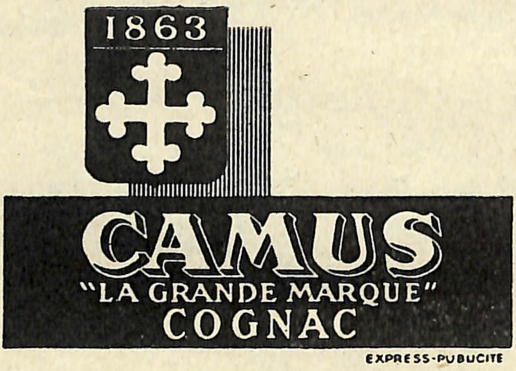
PAX COCKTAIL

Dans le shaker :

1/4 Rose's Lime Dry, 1/4 Cointreau triple sec, 1/4 SEAGERS Dry Gin, 1/4 Seagram's Bourbon Whiskey, 3 gouttes d'Angustura Bitter.

Agiter et servir.

(par ANDRÉ, du Crillon Bar).



QUAKER'S COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de sirop de Framboise, 3 jets de jus de citron, 1/3 de Rhum, 1/3 Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir.

QUARTER-DECK COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de jus de citron, 1/3 Sherry Sandeman, 2/3 de Rhum.

Mélanger et servir.

QUARTIER LATIN COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Curaçao rouge, 1/2 Bitter Campari, 1/2 Dubonnet.

Mélanger et servir.

QUEEN'S COCKTAIL

Dans le shaker :

1 morceau d'Ananas, 1/3 Vermouth Martini sec, 2/3 SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

RAYON DE SOLEIL

Dans le shaker :

3 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1/6 de jus d'Ananas, 1/6 de jus Grape Fruit Dr Philips, 1/3 SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et verser dans un verre à fizz en complétant avec du Champagne Perrier Jouet.

RELAIS PLAZA COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Curaçao rouge, 1/3 Sherry Amontillado, 2/3 SEAGER'S Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

REMSEN COOLER

Enlever l'écorce entière d'une orange sans la casser de façon à pouvoir en garnir tout l'intérieur d'un verre moyen et ajouter :

1 morceau de glace, 1 verre de Whisky White Horse.

Remplir avec du Perrier.

ROB ROY COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 White Horse Whisky.

Mélanger et servir.

ROCK AND RYE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un demi-citron, 1/2 verre de Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Agiter et servir.

ROCKY MOUNTAIN PUNCH

Pour environ 20 personnes.

Se servir d'un grand récipient et y mettre :

1 gros morceau de glace, 1 Bouteille de Rhum, 1 Bouteille de Maraschino Luxardo, 6 citrons coupés en tranches, des fruits de saison, sucrer suivant le goût.

Au moment de servir, ajoutez 5 Bouteilles de Champagne Perrier Jouet brut et bien glacé.

Mélanger le tout et servir dans des coupes à Champagne.

ROSE COCKTANI

Dans le verre à mélange :

1/6 Cherry Rocher, 1/6 Vermouth Martini, 2/3 de Kirsch.

Mélanger et servir avec une cerise.

ROSSI COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Bitter Campari, 1/3 Apéritif Rossi, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

ROYAL COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Maraschino Luxardo, 1/3 Cherry Rocher, 1/3 Vermouth Martini sec, 1/3 de SEAGER'S Dry Gin.

Mélanger et servir.

ROYAL FIZZ

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 2 jets de Grenadine, un verre de SEAGER'S Gin.

Agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

ROYAL SMILE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Grenadine, 2 jets de jus de citron, 1/3 Apple Jack, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

RÊVE ROSE

1/6 Crème fraîche, 1/6 Pernod Fils, 1 jet de Grenadine, 2/3 Gin SEAGERS.

(3e Prix au concours de cocktails, compétition Daily Mail, Mars 1937).

(par MAURICE, de l'Hôtel George V)

RUSSIAN COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de crème de Cacao, 1/6 crème fraîche, 2/3 de Vodka.

Bien agiter et servir.

NOTA. — Les Rhum Sour, Rhum Julep, Rhum Smash, Rhum Crustas, Rhum Daisy, se préparent de la même façon que les Brandy, etc.. en remplaçant le Cognac par du Rhum.

ROSE COCKTAIL N° 2

Dans le verre à mélange :

1 cuillerée à café de sirop de Framboise, 2/3 de Vermouth Martini sec, 1/3 Kirsch Rocher Frères.

Mélanger et servir avec un bigarreau.

(Inventé au Bar Chatham.)

PLESSIS
PINEAU DES CHARENTES
APPELLATION CONTROLEE
TRADE MARK

SAINT MARC COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de sirop de Groseille, 2 jets de Cherry Rocher, 1/3 Martini Vermouth sec, 2/3 SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

SANTIAGO COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de jus de citron, 1/3 Apricot Brandy, 2/3 Bacardi.

Agiter et servir.

SARATOGA COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Maraschino Luxardo, 1/6 de jus d'Ananas, 1 verre de Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir dans un verre à fizz, en complétant avec du Perrier.

SAZERAC COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Curaçao rouge, 1 jet d'Angustura, 1 verre Seagram's V. O. Whisky.

Mélanger et servir dans un verre glacé à l'avance et contenant une goutte de Pernod Fils.

SCHENLEY'S SPECIAL COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 Vermouth Martini doux, 2/3 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Mélanger et servir.

SCOFF-LAW COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de Grenadine, 3 jets de jus de citron, 1/4 Vermouth Martini doux, 2/4 Seagram's V.O. Whisky.

Agiter et servir.

SCOTCH WHISKY FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, le jus d'un demi-citron, 1 verre de Whisky White Horse.

Agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

SCOTCH WHISKY COOLER

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, l'écorce d'un citron, 1 verre de White Label Whisky.

Remplir avec du Perrier, mélanger et servir.

SCRIBE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/2 Seager's Special Dry Gin, 1/4 Jus de Grape Fruit, 1/4 Curaçao blanc.

Mélanger et servir.

(par PIERRE, du Bar Scribe).

SEAPA « C. P. » FIZZ

Dans le shaker :

Le jus d'un demi-citron, 1 verre de Pernod Fils.

Bien agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

(par FRANK, du Bar Ritz.)

SEVENTY-FIVE COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Pernod Fils, le jus d'un 1/4 de citron, 1/2 verre de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

SHANGHAI COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, 2 jets de Pernod Fils, le jus d'un 1/4 de citron, 1/2 verre de Rhum.

Agiter et servir.

SHERRY COBBLER

Décorer un grand verre avec des fruits de saison et de la glace en petits morceaux et ajouter :

2 jets de Curaçao rouge, 3 jets de jus d'orange.

Remplir avec du Brown Sherry, ajouter une tranche d'orange et de citron.

Servir avec une cuillère et des pailles.

SHERRY COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1 verre de Brown Sherry.

Mélanger et servir.

SHERRY FLIP

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 verre de Sherry Osborne.

Agiter et servir dans un verre à flip.

Saupoudrer de muscade.

SIDE CAR COCKTAIL

Dans le shaker :

1/4 de jus de citron, 1/4 Curaçao blanc Bardinet, 1/2 Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir.

SILVER COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de Maraschino Luxardo, 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 SEAGER'S Gin.

Mélanger et servir.

SILVER FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, la moitié d'un blanc d'œuf, le jus d'un demi-citron, 1 verre de Seager's Special Dry Gin.

Bien agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

SILVER STREAK COCKTAIL

Dans le shaker :

1/2 Kummel, 1/2 SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir.

SINGAPORE SLING

Dans le shaker :

Le jus d'un demi-citron, 1/2 verre de Cherry Rocher, 1/2 verre SEAGER'S Gin.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

SLOE BERRY COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 Sloe Gin.

Mélanger et servir.

SODA COCKTAIL

Dans un grand gobelet :

1 morceau de glace, 1 tranche de citron, 1 jet d'Angustura, 1 cuillerée à café de sucre.

Remplir avec du Perrier.

Mélanger et servir.

SOUL KISS COCKTAIL

Dans le shaker :

1 tranche d'orange, 2 jets de Saint Raphaël rouge, 1/3 Vermouth Martini doux, 2/3 Seagram's Bourbon Whiskey.

Agiter et servir.

SOYER AU CHAMPAGNE

Dans un grand verre décoré avec des fruits de saison, une tranche d'orange et de la glace en petits morceaux, mettez :

2 jets de Curaçao, 2 jets de Maraschino Luxardo, 3 jets de jus d'Ananas.

Remplir avec du Champagne Hiedsieck Monopole.

Servir avec cuillère et pailles.

STINGER COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de crème de Menthe blanche, 2/3 de Cognac **CAMUS.**

Agiter et servir.

STONE FENCE

Dans un grand gobelet :

1 morceau de glace, 1 verre à liqueur de Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Remplir avec du cidre et servir.

STONE WALL

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1 cuillerée à café de sucre, 1 verre de Whisky King George IV.

Remplir avec du Perrier et servir.

SWISSESS

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre de Pernod Fils.

Agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec de l'eau glacée.

LE SULLY

2 jets de jus de citron, 1/6 Apricot Brandy, 1/3 Pineau PLESSIS, 1/3 Gin.

Agiter et servir.

(par FRANCIS, du Sully).

LE SAINT JAMES

1/6 jus de citron, 1/6 Bénédictine, 2/3 Cognac **CAMUS.**

(par LOUIS, du Saint-James).

TANGO COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Curaçao, 1/4 d'Orange, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 SEAGER'S Special Dry Gin.

Agiter et servir.

TANTALUS COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de jus de citron, 1/3 Cognac **CAMUS**, 1/3 Bacardi.

Agiter et servir.

TERRE ROUGE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet Orange Bitter, 2 jets de Grenadine, 1/3 Kirsch, 2/3 Rhum.

Agiter et servir.

TEXAS FIZZ

Dans le shaker :

1/4 de verre de jus de citron, 1/4 de verre de jus d'orange, 3 jets de Framboise, 1/2 verre de SEAGERS Dry Gin.

Bien agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

TASTY

Dans le verre à mélange :

1/4 Gin, 1/2 Pineau PLESSIS, 1/4 Sherry.

Ajouter un zeste de citron en servant.

(par HENRY, du Scarlet-Bar).

THIRD DEGREE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Pernod Fils, 1/3 Vermouth Martini sec, 2/3 SEAGER'S Dry Gin.

Mélanger et servir.

THUNDER COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/3 SEAGER'S Gin, 1/3 White Horse Whisky, 1/3 Cognac **CAMUS.**

Mélanger et servir.

TIPPERARY COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 Martini Vermouth sec, 1/3 Chartreuse Verte, 1/3 Schenley's Golden Wedding Bourbon Whiskey.

Agiter et servir.

TOD AND JERRY (chaud)

Dans un grand verre :

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée de sucre, battre 1 ou 2 minutes, ensuite ajouter :

1/2 verre de Cognac **CAMUS**, 1/2 verre de Rhum.

Mélanger et remplir le verre avec du lait très chaud.

Saupoudrer de noix de muscade râpée.

TOD AND JERRY (froid)

La même recette, mais se servir du shaker.

TOM COLLINS

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1 cuillerée de sucre, le jus d'un citron, 1 verre de SEAGER'S Gin.

Mélanger et remplir avec du Perrier.

TOMATE

Dans un gobelet moyen :

1 cuillerée à café de Grenadine, 1 verre de Pernod Fils, 1 morceau de glace.

Remplir avec de l'eau glacée, mélanger et servir.

TOMATO COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de sauce anglaise, 1 jet de jus de citron, 1 verre de jus de Tomate.

Mélanger et servir en ajoutant du sel de céleri à volonté.

TROPICAL COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de Crème de Cacao, 1/6 Maraschino Luxardo, 2/3 de Vermouth Martini sec.

Mélanger et servir.

TUXEDO COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Maraschino Luxardo, 2 jets de Pernod Fils, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

VALENCIA COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de jus d'orange, 2/3 Apricot Brandy.

Agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Champagne glacé.

VELVET CUP

Mettez dans un récipient de 3 litres :

1 gros morceau de glace, 2 Bouteilles de Guinness Stout, 1 Bouteille de Champagne Perrier Jouet demi-sec.

Mélanger légèrement et servir.

VOLSTEAD COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de sirop de Framboise, 1/3 de jus d'Orange, 1/3 Swedish Punch, 1/3 Seagram's V. O. Whisky.

Agiter et servir.

VORONOFF COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/3 Vodka, 1/3 Zubofka, 1/3 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Mélanger et servir.

WAX COCKTAIL

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, 2 jets de Maraschino Luxardo, 1/3 Pernod Fils, 1/3 SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir.

WEDDING COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus d'orange, 1/6 de Cherry Rocher, 1/3 Dubonnet, 1/3 SEAGER'S Gin.

Agiter et servir.

WELCOME STRANGER COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, 3 jets de jus d'Orange, 3 jets de jus de citron, 1/3 Swedih Punch, 1/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

WHISKEY COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1 jet de Curaçao rouge, 2/3 Seagram's V. O. Whisky.

Mélanger et servir.

WHISKY SOUR

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1/3 de jus de citron, 2/3 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Agiter et servir dans un verre moyen.

WHITE LADY COCKTAIL

Dans le shaker :

1/4 de jus de citron, 1/4 de Curaçao blanc Bardinet, 2/4 SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir.

WHISKEY PUNCH (chaud)

Dans un gobelet moyen :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1 verre de Whisky Johnnie Walker, 1 verre d'eau bouillante.

Mélanger et servir en ajoutant une tranche de citron ou d'Orange.

WHITE LION

Décorer un grand verre avec des fruits de saison et des petits morceaux de glace, puis ajoutez :

Le jus d'un citron, 1 cuillerée à café de Curaçao rouge, 1 cuillerée à café de sirop de Framboise, 1 verre de Rhum.

Mélanger légèrement et servir avec une cuillère et des pailles.

(Recette de Mr ZABRISKIE.)

WHITE LYDIA COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de crème fraîche, 1/3 Pernod Fils, 1/3 Seagram's V. O. Whisky.

Agiter et servir.

WHITE PLUSH COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1/6 Maraschino Luxardo, 1/2 verre de Schenley's Rye Whiskey, un verre de lait frais.

Agiter et servir dans un verre à fizz.

WOON FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, 2 jets de Pernod Fils, un verre de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir dans un verre à fizz, remplir avec du Perrier.

NOTA. — Les Whishy Sour, Whisky Crustas, Whisky Flip, Whisky Smash, Whisky Julep et Whisky Daisy, se préparent de la même façon que les Brandy, etc..., en remplaçant le Cognac par du Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

XANTHIA COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 Cherry Rocher, 1/3 de Chartreuse verte, 1/3 SEAGER'S Gin.

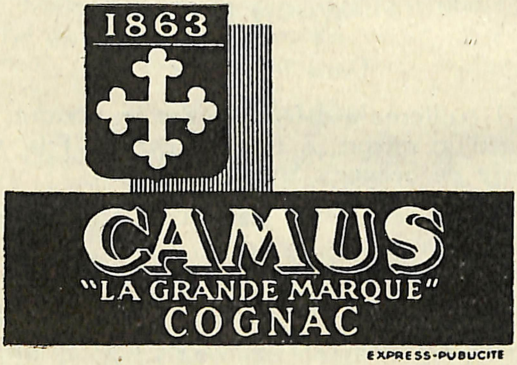
Agiter et servir.

XERES COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1 jet de Peach Bitter, 1 verre Sherry Osborne.

Mélanger et servir.



YALE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 1 verre SEAGER'S Dry Gin.

Agiter et servir dans un verre moyen, ajouter un peu de Perrier.

YELLOW PARROT COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 Pernod Fils, 1/3 Chartreuse Jaune, 1/3 Apricot Brandy.

Agiter et servir.

YOKOHAMA COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Grenadine, 1 jet de Pernod Fils, 2 jets de jus d'Orange, 1/3 Vodka, 1/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

LE YEARLING

1/2 Pineau PLESSIS, 2 traits de Kirsch, 1/4 Cognac **CAMUS**, 3 traits de Sirop de Noix de Coco, une pointe de blanc d'œuf.

Agiter et servir.

(par GASTON, du « Yearling »).

ZABRISKIE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet Bitter Orange, 1 jet Maraschino Luxardo, 1/3 Martini Vermouth sec, 2/3 SEAGER'S Dry Gin.

Mélanger et servir.

(Recette de Mr ZABRISKIE)
de New-York.

ZAZA COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/2 Dubonnet, 1/2 SEAGER'S Gin.

Mélanger et servir.

ZAZARAC COCKTAIL

Dans un verre moyen :

1 morceau de glace, 1/2 cuillerée de sucre en poudre, 1 jet de Bitter Campari, 2 jets de Pernod Fils, 1 verre de Seagram's Bourbon Whiskey.

PLESSIS
PINEAU DES CHARENTES
APPELLATION CONTROLEE

SANDWICHES

Les Sandwiches se composent de deux tranches de pain-mie, noir ou riche, que l'on aura soin de beurrer en plaçant au milieu, soit :

du Jambon,
du Poulet,
de la Langue,
du Fromage,
du Foie Gras,
du Caviar,
des Anchois,
des Tomates,
du Homard, etc... etc...

CAVIAR DE BROCHET

Après le caviar noir (d'esturgeon) onéreux et offert seulement en certaines occasions, le caviar de brochet tient une place importante parmi les hors-d'œuvre Roumains.

Nous attirons l'attention des Maîtresses de Maison sur le fait de ne pas faire bouillir ou frire le caviar de brochet, mais de le garder soigneusement, car le plat délicieux qu'il donne dépasse de beaucoup la valeur de ce modeste poisson.

Sortir doucement le caviar, enlever la peau et les petits vaisseaux sanguins, laisser

reposer une demi-journée avec le sel nécessaire, sans laver. Fouetter légèrement avec une fourchette en laissant tomber goutte à goutte un verre de bonne huile d'olive et le jus d'un citron et, de temps en temps, quelques gouttes d'eau froide. Ne cesser de fouetter que lorsque le caviar est devenu ferme et léger comme un blanc d'œuf battu, de couleur rose pâle, chaque œuf de poisson se distinguant parmi l'écume blanche formée par l'huile et le jus de citron. Assaisonner à volonté d'un peu d'oignon haché très finement. Servir garni d'olives noires sur des tranches de pain noir beurré.

CAVIAR DE CARPE

Le caviar de carpe a des œufs plus petits que le brochet, le préparer comme celui-ci. Le laisser reposer pendant vingt-quatre heures avec du sel, avant de le fouetter très légèrement dans un récipient d'eau chaude, en ajoutant petit à petit huile et citron, comme pour une mayonnaise. Sa couleur devient alors rose crevette. Servir avec très peu d'oignon haché, selon le goût.

CAVIAR SUR TOAST

Faites griller quelques toasts de pain-mie. Ensuite enduisez-les de beurre frais, couvrir vos toasts avec du caviar frais et

servir accompagné d'un citron coupé en deux.

On peut remplacer le pain-mie, par du pain noir, sans le faire griller, ce qui est très apprécié des amateurs.

CHAMPIGNONS GRILLÉS.

Choisir de gros champignons, les bien nettoyer, enlever les queues, remplir de beurre et de persil haché, saler et poivrer, griller sur le gril à même le charbon de bois ou sur le gaz. Servir avec du pain de seigle.

CLUB SANDWICH

Trois toasts grillés et bien beurrés.

Entre le premier et le deuxième, disposer deux tranches de Bacon grillé et des tranches d'œufs durs. Entre le deuxième et le troisième disposez du blanc de poulet froid, des tranches de tomates crues, des feuilles de laitue, le tout recouvert de mayonnaise.

Mettre au four et servir bien chaud.

PAILLETTES AU FROMAGE

Celles-ci sont très demandées pour déguster des cocktails.

En voici la recette :

100 gr. de Beurre,
100 gr. de Farine,
2 gr. de sel.

Détremper sur un marbre la farine et le sel avec un peu d'eau pour obtenir une pâte assez ferme. Laisser reposer cette pâte pendant dix minutes, ensuite l'étendre avec un rouleau jusqu'à un demi-doigt d'épaisseur et y ajouter le beurre sur toute la surface de la pâte, en appuyant avec la paume de la main, puis ployer les bords de celle-ci sur le beurre, des quatre côtés, afin de la rouler tout à fait.

Ensuite, avec le rouleau, allongez la pâte jusqu'à un demi-doigt d'épaisseur, pliez alors la bande en trois parties égales l'une sur l'autre et appuyez dessus avec le rouleau pour l'égaliser, puis faites-lui faire un demi-tour de droite à gauche, et abaissez-la de nouveau, en l'allongeant aussi mince que la première fois, et pliez encore en trois.

Alors la pâte a deux tours, laissez reposer dix minutes, et donnez-lui encore deux tours, ce qui fait quatre tours, et dix minutes après, donnez les deux derniers tours, ce qui fera six tours. Pour les quatre premiers tours, saupoudrez le marbre de farine, pour que la pâte ne colle pas en la tournant. Et pour les deux derniers tours, saupoudrez le marbre avec du parmesan râpé, ainsi que le dessus de la pâte, en place de farine.

Ensuite, abaisser la pâte très mince et couper des bâtonnets de 10 centimètres de long sur 1 centimètre de large. Dorer la surface avec de l'œuf battu et saupoudrer

dessus du parmesan râpé. Mettre ces bâtonnets sur une plaque en leur donnant la forme de vrille, et cuire à feu vif.

PATE DE FROMAGE

Prendre en quantité égale du fromage blanc et du beurre, les bien triturer au froid avec des grains de cumin, du poivre blanc et deux cuillerées de Paprika pour colorer. Disposer sur des tranches de pain noir.

PATE D'ŒUFS

Hacher finement quelques œufs durs, avec une pomme de terre cuite, ajouter du sel, du poivre, très peu d'oignon haché, un peu de persil haché, une ou deux cuillerées de graisse de volaille ou d'huile, disposer ce mélange sur du pain noir beurré et servir.

PATE D'OLIVES NOIRES

Passer par le tamis de belles olives noires dénoyautées. Mélanger cette purée avec une quantité égale de beurre frais, poivrer, ajouter à volonté un peu d'oignon haché Servir très frais en sandwiches.

SALADE D'ÉCREVISSES

Piler 100 grammes de noix, ajouter successivement un peu d'eau, la mie d'un petit

pain trempé dans l'eau et l'écraser, 10 gr. de sel, 150 gr. d'huile, peu à peu comme pour une mayonnaise. Ajouter finalement le jus d'un citron et deux gousses d'ail pilées. Disposer cette pâte sur des tranches de pain noir beurré, garnir d'écrevisses.

SANDWICH ANCHOIS

Ecraser quelques anchois avec deux œufs durs et un petit morceau de beurre frais de façon à obtenir une pâte.

Etaler ensuite sur des tranches de pain-mie ou pain noir et servir.

SANDWICH IMPÉRIAL

Mélanger du foie gras avec un peu de Cognac Hine, étaler sur vos tranches de pain préalablement beurrées et servir.

SANDWICH ROASTBEEF

Placer entre deux tranches de pain-mie bien beurrées, une tranche de Roastbeef. Servir accompagné de moutarde, sel et poivre.

SANDWICH SAUMON

Beurrer des tranches de pain-mie ou noir. Couvrir avec une tranche fine de saumon fumé, presser un peu de jus de citron dessus, couvrir avec une autre tranche de pain et servir.

WELSH RAREBIT

Faire fondre dans une casserole un morceau de Chester, la moitié de la valeur de votre Chester de beurre frais, une cuillerée de Pale Ale et une cuillerée à café de sauce Anglaise, un peu de Cayenne, bien mélanger et chauffer jusqu'à ce que vous obteniez une pâte crémeuse.

Faire dorer un toast et le recouvrir entièrement de cette pâte et remettre au four quelques instants. Servir bien chaud.

LA VINICULTURE FRANÇAISE

Et de par le volume de sa production, et de par la superficie de son sol planté en vignobles, la France arrive, et de loin, en tête des plus forts producteurs de vin du monde entier.

Non compris l'Algérie, la France continentale réserve en moyenne 1.440.000 hectares de son sol à la plante de Bacchus et la récolte moyenne de produits finis, prêts à la consommation s'est élevée de 1923 à 1928 à une moyenne annuelle de près de 60.000.000 hectolitres de liquide.

Héritière, en matière vinicole, de tout l'effort antique des vieilles civilisations gréco-romaines, on peut dire que l'élève a dépassé de loin, sous tous les rapports, ses maîtres les plus compétents.

En effet, la qualité diversifiée de son sol, la douceur proverbiale de son climat, la disposition idoine de ses côteaux, l'intelligence de ses vignerons, la sagesse de sa législation, tout a contribué à créer ici une production rationnelle en qualité et en quantité.

Effleurer, même superficiellement, l'analyse de la réalisation locale des différents crus, ferait déborder le cadre de ce travail.

Des crus célèbres comme le Bordeaux, le Bourgogne, le Champagne, émergent certes au sommet de la pyramide que la France a construit patiemment au vin ; mais les crus territoriaux modestes présentent parfois aussi des qualités extraordinaires de fini et de bouquet. On a dit avec juste raison que ceux-ci paraissent petits tellement les autres sont grands.

Bordeaux : Etagé sur les rives de la Gironde et de ses deux composants : la Garonne et la Dordogne, le vignoble bordelais a divisé sa production en six districts fameux qui donnent aux vins une première distinction de qualité :

Pays de Sauternes,
Entre Deux-Mers,
Médoc,
Les Côtes,
Palus,
Les Graves,

et dans chacun de ces crus une seconde appellation territoriale ou de châteaux achève la classification logique du vin.

Le vin de Bordeaux est le vin du recueillement et du sérieux. Aucun cru ne peut comme lui, apporter dans un repas, l'élément de pondération et de réflexion tant la dégustation doit en être calme et sereine.

Bourgogne : Très probablement le vignoble bourguignon est le plus ancien des

vignobles français et depuis lors sa réputation n'a pas déméritée. Il s'étire harmonieusement dans cette partie si riante de la France qui va de Dijon, dans la Côte-d'Or, à Chagny, en Saône-et-Loire. Le rappel de quelques localités importantes suffit à décrire la qualité de sa production : Montrachet, Meursault, Volnay, Pommard, Beaune, Aloxe, Nuits, Vosne, Vougeot, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, etc...

Le Bourgogne est le vin du soleil et de la robustesse, celui des agapes rabelaisiennes et des joyeux convives. Il met en évidence les plats relevés et puissants qui se rapprochent le plus de la nature sauvage.

Les pays nordiques l'ont depuis longtemps élu comme vin de leurs festins.

CHAMPAGNE

Personne ne conteste au vin de Champagne la royauté dans le cycle de la production vinaire.

Vin de toutes les occasions : de la joie, de la peine, du souvenir, de l'oubli, de la naissance et de la mort ; il est sans conteste celui qui mérite à la fois la gloire enviable d'être le plus populaire et le plus aristocratique des breuvages.

Trois facteurs essentiels concourent à cette finalité tant désirée. Des cépages appropriés et vérifiés par l'expérience de plusieurs siècles d'efforts et de labeur (Pinot noir et Chardonnay blanc). Un climat idoine, fonction de l'exposition locale si appropriée à la vigne. Enfin, un substrat nourricier constitué en partie par des éléments naturels apportés par une révolution éruptive de l'écorce terrestre aux temps pliocènes et un effort d'amendement purement humain qui de siècle en siècle, par des ajoutes successives d'argile, de sable et de lignite, a réussi à modifier, perfectionner et réchauffer la masse solide où se complaît à merveille le système radiculaire de la plante à raisins.

La viticulture champenoise est vieille comme la pénétration romaine elle-même, en Gaule. En l'an 92 de notre ère, on trouve déjà dans un rescrit de l'Empereur Domi-

tien, l'obligation d'arracher les vignes champenoises pour y substituer la semaille du blé.

Mais le point de départ de la vogue du Champagne est relativement récent. C'est à un moine patient et laborieux, Dom Pérignon (1638-1715) que l'on doit le vin sous sa forme actuelle ; car c'est lui qui, le premier, maître de chais de l'Abbaye d'Hautvillers, trouva le moyen de discipliner la mousse turgescente du vin par un assemblage judicieux de différents crus de la région champenoise. C'est lui aussi qui, le premier, introduisit le liège pour l'obturation effective des bouteilles, ce qui permit dans le monde la grande diffusion du Champagne.

Dans sa forme actuelle, le Champagne est un vin parfait qui obéit aux caprices de tous les goûts et de toutes les appétences.

Il va du doux à l'extra brut dans la dose saccharinée.

Les années exceptionnelles, deux ou trois par décades sont mises en bouteilles sous le millésime correspondant.

LE COGNAC

Le Cognac dont on retrouve des traces dans sa forme actuelle dès 1630 est le produit naturel du sol de la région délimitée, qui comprend la presque totalité des départements de Charente et Charente-Inférieure divisés en sous-régions :

Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies et Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires et Bois à Terroir.

Il est obtenu par une distillation lente et soigneuse du vin récolté dans ces régions et dont la qualité est déterminée par le sol, le climat et le cépage des vignes.

Les vignes dans les Charentes arrivent à maturité entre le 20 Septembre et le 15 Octobre, selon la température de l'année, l'exposition du vignoble et les cépages dont il est planté.

Après distillation le Cognac nouveau est sans couleur, beaucoup trop fort (70° Gay-Lussac) et goute ce que les dégustateurs appellent le goût de chaudière qui est un goût de cuivre provenant du contact du liquide avec les parois des appareils de distillation.

Le Cognac doit alors vieillir en fûts, ce qui lui apporte de remarquables changements de goût et d'odeur en même temps qu'une diminution graduelle de sa force alcoolique primitive.

Il doit vieillir dans des fûts de chêne choisis avec le plus grand soin et cela n'est pas sans une déperdition en volume qui atteint durant la première année : 2 % environ.

Après quinze ou vingt ans de séjour en fûts, le volume est réduit d'environ 1/4 et le degré est diminué de 6 à 8 % ; en vingt-cinq ans, la perte brute atteint 1/3 de la quantité initiale.

Il est évident que les Cognacs Ordinaires ne peuvent consister exclusivement en Cognacs vieillis, ainsi ce sont alors des coupages faits avec des cognacs de différentes années et de différents crûs.

De ces données, il ressort que le Cognac étant un produit délicat et long à obtenir, son prix est précisément assez élevé, mais sous tous les rapports il est bien la première des liqueurs.

LE PORTO

On ne décrit pas le Porto, on le boit ; car, que pourrait rendre la pâleur des mots, même les plus éloquents et les plus chaleureux, en face d'un breuvage si complet et si harmoniquement constitué.

En Angleterre, où il est depuis plusieurs siècles, la boisson de toutes les circonstances heureuses, à juste raison on l'a baptisé : « The King of Wines ».

S'il nous était possible de définir en quelques mots l'organoleptie du Porto, nous dirions qu'il est la résultante d'un « blending » judicieux du pur jus de la grappe du Douro et d'une vieille eau-de-vie idoine et de même crû que le temps et les soins constants ont aidés à se fondre en un tout homogène et parfait.

Il y a deux grandes catégories de Porto : les Vintages Wines (vins millésimés) et les non Vintages ou style classique, lesquels se différencient soit par la teinte (Full, Medium, Rubis, Tawny), soit par le moyen de conservation et de maturation (Tawny from the wood, Late bottled Port).

Nous trouvons dans la brochure : « Son Excellence le Vin de Porto », cette définition caractéristique des Vintages Port :

« Un véritable Vintage Port est le peintre dont le talent inné dépasse l'Académie,

c'est le musicien que l'inspiration a fait sauter au-dessus de la tradition du Conservatoire, c'est le poète que la Muse vibrante a dispensé de l'étude des lois classiques de la rhétorique. Dans l'orchestre des vins de Porto, il est maëstro. »

« Pour lui, aucun soin, aucune culture, aucune éducation. Pendant deux ans une existence paisible en fût, quelques soutirages de purification et deux ans après la récolte, l'unique et l'indispensable recueillement de la bouteille. »

Dans nos pays latins — et cela se justifie à suffisance — on boit le Porto comme apéritif ; mais il ne faut pas oublier qu'il est aussi un vin de dessert incomparable. A notre avis, un vrai Porto est réellement en évidence et donne son maximum comme accompagnement d'un excellent fromage.

Le Porto est la principale richesse d'exportation du Portugal, aussi est-il l'objet d'une attention particulière de protection de la part des autorités compétentes lusitaniennes.

Toute la viticulture du Douro obéit aux sages prescriptions de la « Casa do Douro », organisme central des viticulteurs.

Le négoce du vin, suivant les prescriptions de l'économie dirigée du Portugal, est réglementée par le Gremio (Association), des Exportateurs.

Et, au-dessus de ces deux organismes

privés, légiférant et codifiant, l'Institut du Vin de Porto fixe judicieusement les normes logiques de la protection et de la garantie d'origine.

Il ne sort et ne peut sortir une goutte de faux Porto du Portugal, c'est donc ici le rôle du consommateur de dépister une fraude nocive en ne dirigeant ses achats que vers des Firmes notoirement connues ou des établissements de consommation scrupuleux dans leurs achats.

Buvez du Porto, du vrai, de l'authentique, c'est le vin de la joie, de l'oubli et de l'optimisme.

LE JÉREZ

Le vin de Jérez, Xérès comme disaient nos pères et Sherry suivant la déformation classique anglaise, est le vin des contrastes.

Il échappe dans le processus de sa réalisation et de sa maturation à toutes les lois de l'orthodoxie vinicole, et cependant nul breuvage ne peut rivaliser avec lui en fini, en arome, en perfection.

Tout l'effort du vigneron andalou concourt à donner à la grappe un maximum de saccharosité, alors que toute la science œnologique tend vers une élimination complète de ce sucre naturel, pour arriver à la boisson harmonique des vrais gourmets.

« Criado al natural », voilà le paradigme essentiel de tout l'effort jerezano.

Ce n'est certes que, depuis quelques années, que le Jérez reprend progressivement la place et l'ancienne splendeur qu'il avait perdues, car peut-être aucun vin dans les siècles derniers, ne fut plus outrageusement fraudé, falsifié et imité.

Mais, petit à petit, sous l'égide d'une protection efficace et d'un effort local persévérant, le terrain se regagne et aujourd'hui il n'y a plus de Bar sans Jérez, ni de bonnes caves sans ce breuvage que déjà chantait Shakespeare.

Il est bien difficile de sérier les différents

crûs de Jérez. Les trois grandes classifications admises étant : les Raya, Palo Cortado et Fino.

Dans nos pays, c'est le Fino, généralement sous son patronyme Amontillado, qui a la faveur des connaisseurs.

On ne déguste pas seulement l'Amontillado comme apéritif, c'est aussi le vin d'accompagnement classique pour les crustacés, coquillages, poissons, melons et autres entrées.

Une agréable diversion au Jérez pâle est le Brow Sherry si populaire en Angleterre et constitué d'un blending bien proportionné de vins classiques et de vins très colorés par réduction naturelle.

Les Anada sont des vins d'années particulièrement transcendantes, mais excessivement rares.

WHISKY

Il est pertinemment connu que tout effort humain conscient a tendu à modifier la destination des premiers éléments naturels (graines, racines, plantes) que si généreusement la nature avait mis à la disposition de l'homme primitif.

Il en fut de même pour les besoins liquides de l'individu. Une de ses grandes luttes — homérique peut-être, mais inconnue dans ses détails — a consisté à s'affranchir de l'eau que lui offraient pourtant en abondance, des sources naturelles intarissables.

La vigne sauvage à l'origine, fut cultivée et éduquée pour produire un raisin vinifiable, dont le produit vinaire a tant fait pour réjouir le cœur de l'homme.

Nos ancêtres gaulois, dans leur splendide isolement n'avaient point de vignes, mais ils ne demeuraient pas en reste avec la civilisation. Ayant leur contact avec Rome, ils avaient déjà découvert que le liquide sucré arrivait progressivement à une fermentation alcoolique qui donnait un breuvage plus sapide et moins fade que l'eau naturelle. Ils utilisèrent adroitement comme liquide sucré le miel produit alors en abondance par les nombreux ruchers sauvages qui infestaient leurs forêts. Ils fabriquaient

un hydromel (hydro = eau + miel) très voluptueux et fin, si nous nous en reportons aux légendes historiques.

Parallèlement, les anciens peuples civilisés placés climatériquement aussi hors de l'ère de culture de la vigne, savaient utiliser les propriétés saccharinées des graines ou céréales de culture ; les Babyloniens et les Egyptiens par exemple, arrivaient des milliers d'années avant notre ère à produire une bière agréable et spiritueuse.

Les anciens celtes qui, avant les Anglais, avaient pris — venus on ne sait d'où — possession de l'Ecosse et de l'Irlande, connaissaient aussi la propriété fermentescible des graines qui constituaient la base de leur alimentation mi-végétarienne, mi-carnée : (chasse et pêche).

De l'orge, ils tiraient déjà par fermentation et non par distillation comme de nos jours, une boisson forte et aromatisée qui a apporté bien des adoucissements à leur vie âpre et foncièrement matérielle.

Le père du Whisky était l'ancien « usquebaugh » — l'eau de la vie — qu'ils avaient déjà réalisée par la macération lente du grain d'orge durci et torréfié après germination dans une solution aqueuse.

Les mystères de la fermentation, après les découvertes de Pasteur, ne furent plus des mystères et l'ère fut ouverte aux perfectionnements des levures fermentescibles.

La distillation par son rôle de séparation de l'élément purement aqueux (H^2O) de la matière purement alcoolique donna ensuite la clef d'une production plus concentrée et plus rationnelle.

La rectification des alcools permet à son tour de ne conserver à la masse spiritueuse que des éléments sains et franchement sapides.

La réduction eut pour but de ramener à une proportion saine et assimilable la masse rectifiée, et enfin la maturation permet de ne présenter à l'organisme humain qu'un produit d'une vitalité extraordinaire et d'un fini achevé.

C'est toute l'histoire, à bâtons rompus, du whisky moderne, celui qui, comme le drapeau de l'Union Jack, a fait connaître l'Angleterre sur les cinq continents.

L'Ecosse est la terre de prédilection de la production du Whisky. Un Scotch est synonyme de Whisky.

L'Irlande en produit aussi une variété : Irish Whiskey.

L'Amérique du Nord et le Canada ont le monopole presque absolu des Rye Whisky.

FABRICATION DU GIN

Le « Gin » provient en général de la distillation du maïs.

On écrase les grains de maïs, on les fait pareillement germer.

On sèche le malt vert dans des appareils à combustible courant, puis on transforme dans des mélangeurs l'amidon en sucre.

La liqueur sucrée est ensuite envoyée dans des bacs pour la fermentation.

Puis on distille une première fois.

L'eau-de-vie ainsi obtenue est emmagasinée dans des fûts pendant un certain temps.

On envoie ensuite à la distillation.

C'est au cours de cette deuxième distillation qu'on ajoute des baies de genièvre et des semences de coriandres qui donnent au gin son goût agréable.

On distille le tout.

Le liquide obtenu après rectification des vapeurs est le « Gin ».

Le produit de la distillation est blanc.

Conservé pendant un certain nombre d'années dans des fûts de Sherry, le gin mûrit d'une façon remarquable, et prend par incidence une belle couleur jaune paille.

ACHEVÉ D'IMPRIMER LE
QUINZE JANVIER 1948
POUR LE COMPTE DE JEAN
LUPOIU, SUR LES PRESSES
DE L'IMPRIMERIE DE
COMPIÈGNE, A COMPIÈGNE

1863

CAMUS

"LA GRANDE MARQUE"

COGNAC

EXPRESS-PUBLICITÉ